

Die vorzüglichsten Zuckerbäcker auf der ganzen Erde kommen aus Graubünden

Autor(en): **Michael-Caflisch, Peter**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Familienforschung Schweiz : Jahrbuch = Généalogie suisse : annuaire = Genealogia svizzera : annuario**

Band (Jahr): **41 (2014)**

PDF erstellt am: **01.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-698182>

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.

Die vorzüglichsten Zuckerbäcker auf der ganzen Erde kommen aus Graubünden

Peter Michael-Caflisch

Résumé

Jusqu'à la Première Guerre mondiale, ce sont plus de 13'000 jeunes qui ont quitté les Grisons pour aller apprendre leur métier chez des compatriotes à l'étranger. Ces derniers étaient établis comme confiseurs, pâtissiers, cafetiers, distillateurs, limonadiers, brasseurs ou chocolatiers dans 1'277 villes, d'Abbeville à Gradisca d'Isonzo, Sátoraljaújhely et jusqu'à Zduńska Wola. Les pâtissiers des Grisons doivent leur excellente réputation à quelques émigrants auxquels la chance avait souri, et qui avaient fondé des dynasties de cafetiers ou étaient rentrés au pays pour finir leurs jours à la „Villa Kiew“ ou au palais „Zur Stadt Riga“. Mais les registres paroissiaux, des pièces et des lettres témoignent du labeur, des chicanes, du mal du pays, de la lutte pour survivre, du destin tragique ou de la mort précoce de la plupart de ces émigrants.

Zusammenfassung

Bis zum Ersten Weltkrieg haben mehr als 13'000 Jugendliche Graubünden verlassen, um bei Landsleuten im Ausland den Beruf des Zuckerbäckers zu erlernen. Sie waren als Confiseur, Pâtissier, Cafetier, Likördestillateur, Limonadier, Bierbrauer oder Schokoladefabrikant in 1'277 Städten tätig, von Aachen über Gradisca d'Isonzo und Sátoraljaújhely bis nach Zduńska Wola. Ihren hervorragenden Ruf verdanken die Bündner Zuckerbäcker wenigen Auswanderern, denen das Glück hold war. Diese gründeten Kaffeehausdynastien oder kehrten zurück, um ihren Lebensabend in der „Villa Kiew“ oder im herrschaftlichen Haus „Zur Stadt Riga“ zu verbringen. Kirchenbücher, amtliche Aufzeichnungen und Briefe aber erzählen von mühevoller Arbeit, von Schikanen, vom Heimweh und Überlebenskampf, vom traurigen Los oder frühen Tod der Mehrheit dieser Auswanderer.

Hätten sie den väterlichen Bergbauernhof übernommen, sie wären sich wohl nie im Leben begegnet, nicht einmal am Churer Andreasmarkt – der Rätoromane aus dem Albulatal und jener aus der Surselva. Der Surmiran sprechende Johann Anton Cresta, 1813 im katholischen Surava geboren, wanderte

nach Frankreich aus. Er ist als Pâtissier in Nizza nachgewiesen und später in Oran / Quahran in Algerien. Caspar Gabriel, surselvischer Muttersprache, 1842 im reformierten Waltensburg / Vuorz geboren, zog nach Italien und erlernte in Genua das Handwerk des Pasticciere. 1869 aber arbeiten Johann Anton Cresta und Caspar Gabriel Seite an Seite als Confitero in einer Zuckerbäckerei in der Calle Victoria in Buenos Aires.



Abb. 1: So elegant wie Nicolaus Buchli (1845-1910) von Scharans in Verona (Italien), so aufmerksam wie Conradin Zinsli (1837-1903) von Valendas in Leipzig (Deutschland) bedienten einst Aberhunderte von Bündnern ihre Gäste von Lissabon bis Moskau.

Dieser Zwischenbericht soll einige Eigenheiten der Auswanderung von Bündner Zuckerbäckern aufzeigen. Sie gelten trotz sprachlicher Hürden, trotz konfessioneller Barrieren für den Pastizier aus dem rätoromanischen Pitasch und den Zuccariere aus dem italienischsprachigen Castasegna wie für den Zuckerbäcker aus dem walserdeutschen Luzein.

Ein Zuckerbäcker – so die landläufige Meinung – bäckt Kuchen, dekoriert Torten, belegt Wähen. Der Beruf des Zuckerbäckers aber umfasste – historisch gesehen – eine ganze Reihe von Tätigkeiten, so die Herstellung von Speiseeis, die Kaffeerösterei, die Produktion von Bonbons, die Branntwein- und Likördestillation, das Kandieren von Früchten, die Bierbrauerei, die Schokoladefab-

rikation, das Backen von Brot, die Fertigung von Limonaden und Konfitüren und den Ausschank und Vertrieb dieser Produkte. In den Quellen findet man darum vielerlei Bezeichnungen für den Beruf des Zuckerbäckers.

Peter Conrad (1746-1797) von Andeer, laut hiesigen Dokumenten ein Zuckerbäcker, wird in Göttingen als Konditor, Confiturier, Kaffeehauswirt oder gar als Kaufmann bezeichnet. Der Fideriser Jöri Janett (1820-1892) begann als Lehrjunge in einem Kaffeeladen in Brüssel, war als Confiseur, Pâtissier und Cabaretier in Mons, Dour und Noyon tätig, und starb als Restaurateur an der Rue Solférino in Compiègne.

In Graubünden hat es *nie* und *nirgends* Ausbildungsstätten für Zuckerbäcker gegeben. Der ganze Berufszweig war völlig ins Ausland verlagert. Ein angehender Zuckerbäcker musste im Alter von zehn, zwölf bis sechzehn Jahren sein Bündel schnüren und sich auf den Weg in die Fremde machen.

Der früheste Nachweis eines Bündners in einer Backstube fern seiner Heimat bezieht sich auf einen Auswanderer, dessen Wiege vermutlich in St. Moritz stand. Am 24. September 1458 regelte ein gewisser Antonius aus dem Engadin, der in Venedig als Bäcker tätig war, seinen Nachlass. In seinem Testament bedachte er die Kirchen von San Giovanni Bragore in Venedig und Sankt Mauritius in St. Moritz und einige Verwandten.¹

Graubünden, oder der Freistaat der Drei Bünde, schloss im 16. Jahrhundert mehrere Verträge mit der Republik Venedig. Diese Verträge garantierten den Bündnern die Niederlassung im Gebiet der Serenissima, das heisst in Venedig und seinem Staatsgebiet. Dieses umfasste auch grosse Teile der Lombardei und grenzte in den Bergamasker Alpen an die Drei Bünde. Die Bündner durften Handel treiben und ihr Gewerbe ausüben und die protestantische Konfession war geduldet. Mehr und mehr Bündner suchten Arbeit und Verdienst in Venedig, Schuster, Glaser, Scherenschleifer und – Zuckerbäcker.

Um 1640 gelangte der Kaffee von Ägypten nach Venedig, wo er zuerst als Heilmittel in Apotheken verkauft wurde. Um 1680 wurde in Venedig die erste Kaffeestube eröffnet, anscheinend von ausgewanderten Bündnern, wie der venezianische Historiker Vincenzo Lazari schon vor 160 Jahren betonte. Zum bitteren Türkentrunk naschte die Kundschaft gern eine Süssigkeit. Bald einmal stellten die Bündner in den venezianischen Zünften der „Scalettieri“, der Zuckerbäcker, und der „Aquavítai“, der Branntwein- und Likördestillateure, und der Cafetiers die Mehrheit. Diese Bündner stammten vor allem aus den reformierten Talschaften Oberengadin, Bergell und Schams.

Die einheimischen Gewerbetreibenden schielten missgünstig auf die Einwanderer, die Behörden sahen es ungern, dass der Verdienst der Bündner ins

¹ Bundi, Martin. Frühe Beziehungen zwischen Graubünden und Venedig. Chur, 1988. S. 52, 162, 292.

15 Ausland floss. Aus verschiedenen Gründen kündigte Venedig 1764 einseitig die
16 Staatsverträge und wies zwei Jahre später alle reformierten Bündner aus sei-
17 nem Gebiet aus. Allein aus der Stadt Venedig wurden 172 Bündner Ladenbesit-
18 zer vertrieben. In kurzer Zeit suchten sich die Vertriebenen neue Wirkungsfel-
19 der in ganz Europa. Im Bürgerbuch von Stendal bei Berlin findet sich der Ein-
20 trag: „Pollini, Johann und Caspar, Brüder; geboren zu Cilano / Chams / Grau-
21 bünden, zuletzt in Venedig, haben am 8. Mai 1767 das Bürgerrecht eintragen
22 lassen.“²

23 Innert weniger Monate haben die beiden Schamser aus der Sippe der Polin
24 von Zillis ihr Geschäft von der Alpensüdseite in den Norden Deutschlands ver-
25 legt!

26 Die Vertreibung der Bündner Zuckerbäcker aus Venedig wird noch zu oft als
27 eigentlicher Anstoss ihrer Ausbreitung über ganz Europa betrachtet. Jedoch
28 schon vor dem Unglücksjahr 1766 findet man – trotz dürftiger Quellenlage –



Abb. 2: Belegschaft der von der Familie Stiffler aus Pontresina gegründeten Pâtisserie an der Rue St. Jean in Caen (Frankreich) mit ihrem Patron Philipp Andrea Walther (1853-1917) von Silvapiana / Champfèr. (Foto Philipp Walther-Roedel, Champfèr)

² Rat des Kreises Stendal, Stendal, Brief vom 24.04.1989.

Bündner Konditoren und Kaffeesieder manchenorts ausserhalb der Serenissima. So eröffneten Auswanderer der Familien Planta, Pool, Buosch / Bosio und Battaglia aus dem Oberengadin bereits um 1692 in Amsterdam eine Konditorei, aus der später das „Gelderse Koffiehuis“ und das „Zwitserse Koffiehuis“ hervorgingen, an deren Betrieb sich ab 1762 auch die Familie Casparis von Filisur beteiligte. Ab 1756 waren die Brüder Risch (*1734) und Johann Durisch Caviezel (*1741) von Zillis als Kuchenbäcker in Berlin tätig.

Insbesondere die Städte im Süden und Südwesten Frankreichs aber zogen Jahre vor dem Hinauswurf aus Venedig Bündner Zuckerbäcker an. Um 1734 gründeten Vertreter der Familien Tratschin und Sütt von Samedan in Marseille die „Pâtisserie Trassin & Sutt“. 1745 eröffneten einige Engadiner in Bordeaux die „Pâtisserie à la Porte Basse“ und 1760 Landsleute aus Pontresina in Limoges die „Pâtisserie Tass & Saratz“. Der 1723 in Zillis geborene Largias Calger ist 1756 als Confiseur in Montpellier verstorben. 1757 ist der Zuckerbäcker Domenico Fanconi von Poschiavo im provenzalischen Manosque nachgewiesen und sein Landsmann und „marchand-confiseur“ Luzio Steffani in Aix-en-Provence.

Oft gingen zwei, drei oder mehr Kinder aus der gleichen Familie in einer Backstube in der Fremde ihrem Verdienst nach. Sechs Söhne und eine Tochter von Matè und Urschla Meuli aus Sufers arbeiteten um 1840 als „scalettieri“, „caffettieri“ und „liquorista“ in Brescia, Mantova und Reggio. Drei von ihnen zogen später über den Atlantik und eröffneten in Corpus Christi in Texas eine Bäckerei. Die „Meuly Street“ hält noch heute die Erinnerung an diese texanischen Wirtschaftspioniere und Bündner Zuckerbäcker wach. – Unübertroffen ist wohl die Zuckerbäcker-Nachkommenschaft von Annetta und Burtolo Stampa in Casaccia. Von ihren 13 Kindern sind sieben Söhne in die Slowakei, nach Ungarn und Siebenbürgen ausgewandert und drei Töchter haben einen „zuccariere“ aus dem Heimattal geheiratet und ihre Ehemänner in die Städte der ungarischen Tiefebene begleitet.

Die Auswanderung von Zuckerbäckern erfasste alle Schichten der Bevölkerung. Fünf Schulmeister aus dem wenig bevölkerten Safiental haben Wandtafel und Kreide mit Wallholz, Zuckerstössel und Backblech in Ungarn vertauscht. – Zwischen 1750 und 1850 stellte die vergleichsweise kleine Familie Marchion nicht nur während 16 Amtsperioden den Landammann der Landschaft Schams, sondern auch Zuckerbäcker, die in Königsberg, Stettin und Riga Buttergebäckenes und Pomeranzenbranntwein feilhielten. „Ihro Weisheit“ Landrichter Johann Peter Marchion (1775-1850), der zweimal das höchste Amt bekleidete, das der Graue Bund zu vergeben hatte, unterschrieb am 18. Juni 1814 zusammen mit seinem Bruder Christian Marchion (1771-1821), ebenfalls Landrichter und Landvogt von Maienfeld, einen Vertrag zur Errichtung einer „Zucker- und

Pastetenbaker Handlung.“ Diese Zuckerbäckerei, an der die Brüder mit je einem Fünftel des Betriebskapitals von 2'000 Gulden beteiligt waren, sollte in Riga in Lettland „oder wo zweckmässig errachtet“ eröffnet werden.

Die Auswanderung von Zuckerbäckern und Kaffeesiedern erreichte zwischen 1830 und 1860 ihren Höhepunkt. So zählte man 1861 im Kanton 920 Männer, die das wehrfähige Alter von 20 Jahren erreicht hatten. 286 oder 31 Prozent dieser 920 Rekruten weilten im Ausland! Danach aber hatten Bündner Zuckerbäckereien zusehends Schwierigkeiten, ihr Personal in der Heimat anzuwerben. Der Erste Weltkrieg setzte mehr oder weniger den Schlusspunkt unter diese Form der Emigration.

Vieles ist über die Auswanderung der Bündner Zuckerbäcker geschrieben worden – bei uns und im Ausland.³ Zeitungs- und Zeitschriftenbeiträge und Aufsätze erscheinen in regelmässigen Abständen und oft schreibt ein Autor vom andern ab, manchmal auch ohne Quellenangabe. Die Emigration der Kuchenbäcker und Kaffeesieder ist Gegenstand von Radiosendungen⁴ und Ausstellungen, inspiriert SchriftstellerInnen⁵, Filme- und Liedermacher⁶. – Trotzdem fehlt bis heute eine wissenschaftliche Darstellung, welche die facettenreiche bündnerische und nicht nur die lokale oder regionale Auswanderung von Zuckerbäckern berücksichtigt. Eine solche gesamtbündnerische Schau sollte auch endlich die Mär ausräumen, nur oder vorwiegend Engadiner seien als Zuckerbäcker ausgewandert. Denn das Gehen und Kommen der Engadiner mit ihren vielbesungenen „randulins“, den erfolgreichen Auswanderern, die wie die Schwalben zur Sommerfrische vom warmen Italien ins Heimattal zurückkehrten, ist Teil der Bündner Auswanderung von Zuckerbäckern – und nicht umgekehrt! Und selbstverständlich gehört zu einer gesamtbündnerischen Schau auch ein Blick über die Kantonsgrenzen!

Denn Konditoren aus dem Glarnerland wie die Dürst, Leuzinger und Wild waren im Baltikum in denselben Städten tätig, wo sich Zuckerbäcker aus dem Schamsertal niederliessen. Pâtisiers namens Elmer, Jenny, Schiesser, Schrepfer, Stüssi oder Tschudi und andere Glarner findet man in einigen Städten Frankreichs. Schokoladefabrikanten und Kaffeewirte aus dem Tessin warben in vielen Städten Europas mit den Bündnern um die Gunst der Kundschaft. Allein in Lyon, wo 132 Zuckerbäcker aus Graubünden nachgewiesen werden können,

³ Beispielsweise: Santini, Marie. J. P. Montalta. Notre pâtissier des Grisons. Fontenay-le-Comte, 2010.

⁴ Beispielsweise: Nussio, Francesca und Fratini, Raniero. Un popolo di pasticceri? Storie di emigrazione dai Grigioni. Radiotelevisione svizzera, Voci del Grigioni italiano, novembre-dicembre 2009.

⁵ Beispielsweise: Azoulay, Isabelle. Josty. Eine Liebe zwischen Berlin und Sils Maria. Berlin, 2009.

⁶ Beispielsweise: Pollina, Pippo und Bardill, Linard. Caffé Caflisch. Canzoni di amanti e migranti / Lieder über die Heimat in der Fremde. Compact Disc. Freiburg, 2008.

gingen gleichzeitig ungezählte „cioccolatieri“ aus dem Bleniotal ihrem Verdienst nach, so die Allegranza, Beretta, Bianchini, Broggi, Cima, Croce, Devit-tori, Domendietti, Gianella, Gianora, Jurietti, Maestrani, Malquarti, Pagani, Piantini, Protti, Togni und andere.

Bis Redaktionsschluss dieses Jahrbuchs sind 13'230 Männer und Frauen namentlich bekannt, die aus den Bündner Tälern ausgewandert sind und sich in der Fremde im Zuckerbäckergewerbe betätigt haben.

Diesen gewaltigen Exodus haben Zeitgenossen immer wieder kritisch kom-mentiert. Tumasch Frizzoni zählte anno 1806 in seiner Heimatgemeinde Cele-rina / Schlarigna 307 Personen, wovon 66 in der Fremde waren. Diese „in Zu-kerbäcker- und Kaffeeläden“ Abwesenden beschreibt Frizzoni beissend:

„Oft unter schlechter Aufsicht, bei habsüchtigen Meistern und in dem Strom unsittlicher Beispiele, reisst die aufkeimende Leidenschaft sie selbst bald auf Abwege. Dann kommen sie nach Haus, und suchen sich durch Nachahmung des auswärts angegafften halbpöbelhaften Tons bemerkbar zu machen. Schon das Missverhältnis der Geschlechter, von 36 – 40 unverheuratheten Töchtern zu 4 – 6 Knaben, die eben aus den freien Sitten des Auslands ankommen, muss zum Sittenverfall des ganzen Thals und der einzelnen Dorfschaften vieles beitra-gen.“⁷

Die Auswanderung der Zuckerbäcker wird allzu oft mit der Übervölkerung unserer Bergdörfer, der Armut ihrer Einwohner und der Kargheit des Landes begründet. Das dürfte nur zum Teil zutreffen. So schreibt 1808 Magister Jo-hann Georg Rösch über Scuol und seine Bewohner Folgendes:

„Der Feldbau ist, ungeachtet des vortrefflichen Bodens, in Abnahme, weil über 100 Mann sich mit der Kaffeesiederei, Zucker- und Pastetenbäckerei im Auslande beschäftigen.“⁸

In Silvaplana mit seinen Weilern Surlej und Champfèr zählte man zu jener Zeit nicht weniger als 54 „Zukkerbekken“, aber nur einen Schmied und nur einen Schuhmacher, und der Chronist behauptet, „die Landwirthschaft ist ver-achtet und vernachlässigt.“⁹ Pfarrer Mattli Conrad beklagt anno 1808 in seiner „Beschreibung des Schamserthals“ die Abneigung der Schamser gegen jegli-ches Handwerk:

„Ein einziges Gewerbe behagt den Schamsern, die Zuckerbäckerei im Auslande. Seit die Aufhebung des Venetianischen Bündnisses, 1766, dem dortigen Gewerbe

⁷ Frizzoni, Thomas. Beschreibung der Gemeinde Cellerina im Oberengadin. In: Der neue Samm-ler, ein gemeinnütziges Archiv für Bünden, 2. Jahrgang. Chur, 1806. S. 301 und 315.

⁸ Rösch, Johann Georg. Fortsetzung der Nachträge über das Unter-Engadin. In: Der neue Samm-ler, ein gemeinnütziges Archiv für Bünden, 3. Jahrgang. Chur, 1807. S. 135.

⁹ Lorsa, Jakob. Beschreibung der Gemeinde Silvaplana im Ober-Engadin. In: Der neue Sammler, ein gemeinnütziges Archiv für Bünden, 3. Jahrgang. Chur, 1807. S. 234-235.

der Bündner ein Ende machte, zogen sich mehrere Schamser nach Halle in Sachsen, und trieben dort, so wie in Berlin, ihre Kaffee-Siederey und Conditorey mit Glück. Sie liessen junge Gehülffen aus dem Vaterlande nachkommen, und unterstützten sie, nach überstandenen Lehrjahren, in Errichtung eigener Buden. Ihre Zahl wuchs an, sie überschwemmt ganz Deutschland, und verbreiteten sich dann in Schweden, Pohlen, Russland; wenige sind in Frankreich und Italien niedergelassen.“¹⁰

Mattli Conrad ist nicht in der Lage, die genaue Einwohnerzahl seines Heimmattales mitzuteilen, denn:

„Bey der starken Auswanderung ist es unmöglich, die Zahl der An- und Abwesenden bestimmt anzugeben, weil sie sich durch Zurückkehrende und Abreisende jeden Augenblick verändert. Die meisten Auswandernden lassen sich in der Fremde völlig nieder, und machen ihrem Vaterlande nur zuweilen einen kurzen Besuch. Viele haben in der Fremde Kinder und Kindeskinde, ohne dass man die Stärke ihrer Familien weiss.“¹¹

Öfter gaben wohl auch der (falsche) Traum vom schnellen Reichtum, die (irrig) Vorstellung von müheloser Arbeit, das Vorbild erfolgreicher Zuckerbäcker und jugendliche Abenteuerlust den Ausschlag, Sense und Melkstuhl in die Ecke zu stellen und der Heimat den Rücken zu kehren.

Junker Antoni de Castelmur von Sils / Segl erbte nach seiner Heirat mit Mengia Jenatsch von Samedan ausgedehnte Güter und verlegte darum seinen Wohnsitz nach Samedan. Obschon er nach der Einschätzung von 1825 der drittreichste Einwohner in Samedan war, zogen seine Söhne als Zuckerbäcker in die Fremde: Gian Gees (1802-1856) ist in Modena und Florenz bezeugt, Gudains (1803-1877) in Bologna und Elias (*1807) in Genua. Ihre Wiesen, Äcker und Weiden liess die Familie de Castelmur von Pächtern bewirtschaften.

Thomas Lütscher (1808-1854) von Haldenstein, Pâtissier in Frankreich und Nordafrika, bringt es in einem Brief an seinen Dorfgenossen, den Confiseur Gaudenz Winkler (1810-1846) in Laval, auf den Punkt:

„Ich habe auch bemerkt, das du gesinnt bist, nach Hause zu keren auf den Fröling. Es ist richtig wahr, es ist nicht viel zu machen in Frankreich. Es ist nicht wie sie zu Hause glauben, dass man den Hern spielen köne, so bald dass man in fremdem Lande seÿ.“¹²

Christian Wallismann (1800-1847) von Fideris, „pasteibakker“ bei seinem Bruder Jacob (1798-1846), Geschäftsführer der Confiserie und Destillerie „Au fidèle Berger“ am Marché au Lait in Antwerpen, meint zu Angehörigen, die in der Heimat einen Neubau planen:

¹⁰ Konrad, Matthäus [Conrad, Mattli]. Beschreibung des Schamserthals. In: Der neue Sammler, ein gemeinnütziges Archiv für Bünden, 4. Jahrgang. Chur, 1808. S. 146.

¹¹ Wie Anmerkung 10. S. 131.

¹² Lütscher, Thomas, Brief vom 10.11.1833 aus La Flèche.

„Wir wollen gerne helfen. Aber seit sorgfältig darbeÿ. Wen der Bruder nicht durch seine grose Mühe und Glück zu dem guten Platz gekommen were, so were das Geld ihm Ausland so schwer zu verdienen als ihm eignen Heimath, welches vilhundert erfahren müsen.“¹³

1'876 oder 14 Prozent der 13'230 Bündner Emigranten sind weiblichen Geschlechts. Frauen kommen entweder als Dienstmädchen vor, als Demoiselle de Magasin, Köchin oder Buffetdame, oder als aus Graubünden stammende Ehefrau. In der Regel arbeiteten auch Letztere in der Backstube mit oder bedienten die Kundschaft. Nur wenige Frauen werden ausdrücklich als Zuckerbäckerin, Pâtissière oder Caffettiera bezeichnet.

So Dorothee Jegen (1855-1935) von Klosters, die als 18-jähriges Mädchen nach Amerika auswanderte. Sie folgte dem Ruf ihres Bruders Hans (*1844), der in Düsseldorf sein Gewerbe erlernt hatte und nun im Pionierstädtchen Bismarck in North Dakota eine Bäckerei betrieb und dringend der Hilfe bedurfte. Während einiger Jahre buk Dorothee Jegen Kuchen und Brot, dann zog sie mit zwei jüngeren Brüdern, die unterdessen auch nachgekommen waren, weiter nach Westen. In Terry führten die Geschwister für kurze Zeit ein kleines Hotel, wo sie den Gästen unter anderem Bisonfleisch mit Sauerkraut und Preiselbeeren aufstischten. Dann ging die Reise weiter nach Magic City, einer schabigen Ansammlung von Hütten und Zelten, Saloons und Tanzdielen, das heutige Billings (Montana). Eine einfache, mit Wolldecken verhängte Bretterbude, ein Backofen, ein Verkaufswägelchen und einige Kostgänger standen am Anfang der Erfolgsgeschichte der „Billings Bakery“ der Geschwister Jegen.



Abb. 3: Geschäftshaus Lerchy-Cadosch in der Rue Saint Aubin in Angers (Frankreich) um 1885. Links die Geschäftsinhaberin Maria Giulitta Cadosch mit ihrem Ehemann und den 1880 geborenen Zwillingen.

¹³ Wallismann, Christian, Brief vom 30.01.1837 aus Antwerpen.

Dorothee Jegens Zeitgenossin Maria Giulitta Cadosch (1854-1938) von Andiast eröffnete zusammen mit ihrem älteren Bruder Rest Cundrau (1851-1878) in Angers im Tal der Loire eine Patisserie. Nach dem frühen Tod ihres Bruders führte die 24-jährige tüchtige „Fabricante de Biscuits“ den Betrieb allein weiter. Später heiratete sie ihren Angestellten Johann Lerchi (*1851) von Filisur und wurde Mutter von Zwillingen. Die „Fabrique Speciale de Biscuits et Pains d'Epices Lerchy Cadosch“ war berühmt für ihre „Croquantes d'Angers“. Neben ihrer Arbeit fand Giulitta Cadosch immer wieder Zeit, ihren Angehörigen in Andiast zu schreiben. Sie will wissen, was im heimatlichen Dorf vorgefallen ist, wer geboren wurde, wer gestorben ist – von ihrer Arbeit schreibt sie nicht viel.

Frauen wie Dorothee Jegen und Giulitta Cadosch dürfen uns aber nicht über die noch wenig erforschte Seite¹⁴ der Auswanderung hinwegtäuschen – und das ist die Geschichte der sitzen gelassenen Frauen, der Mütter, Schwestern und Gattinnen. Diese besorgten neben dem Haushalt oft alle Arbeiten in Hof und Stall, auf Wiesen und Äckern, und erzogen ihre Kinder allein.

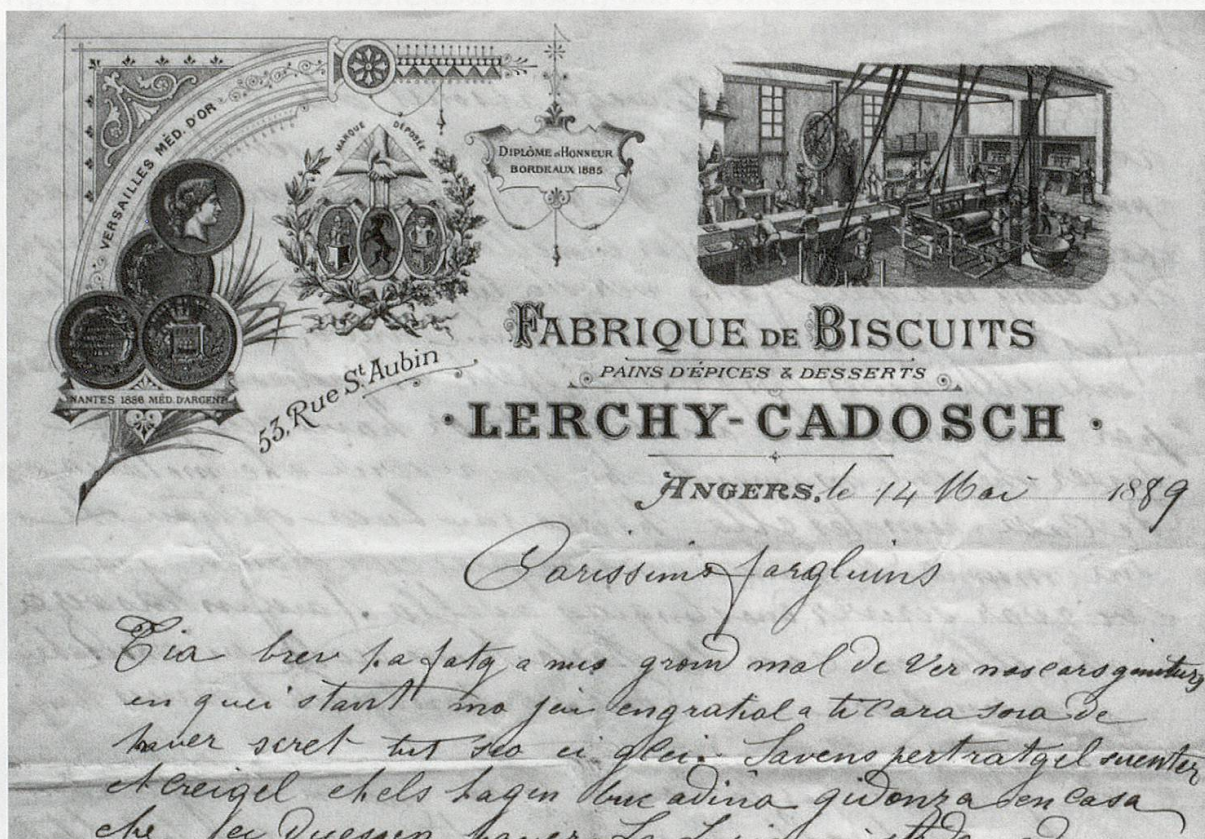


Abb. 4: Briefkopf des Hauses Lerchy-Cadosch in Angers um 1889 mit Auszeichnungen und dem Wappen der Drei Bünde.

¹⁴ Ein Anfang ist gemacht: Pfeifer, Regula. „Schau, wenn du willst, heirate ich dich, aber du musst dich schnell entscheiden. In drei Monaten reise ich ab.“ Zur Geschichte der Bündner Zuckerbäckerfrauen. In: fremde Frau, Beiträge zur Frauen- und Geschlechtergeschichte Graubündens im 19. und 20. Jahrhundert. Band 4. Zürich, 2008. S. 15-52.

Johann Joos-Catrina (1755-1826) von Pignia und seine drei Söhne Gieri (*1784), Paulus (1787-1820) und Hans Mateias (*1794) sind als Zuckerbäcker in Plauen, Goldingen / Kuldiga, Mitau / Jelgava und Moskau nachgewiesen. Die Ehefrau und Mutter verblieb mit drei Töchtern in Pignia. Mit Bitterkeit antwortet Cristina ihrem Bruder Gieri, der für sein Fortkommen ein Dokument benötigt:

„Ti has scrit – Du hast geschrieben, es käme dir sehr gelegen, wenn wir dir das Zeugnis zuschickten – und das wollen wir dir gerne glauben. Denn wenn du dieses nicht benötigen würdest, hättest du nicht geschrieben. Immer wenn du in Nöten bist oder nicht aus noch ein weisst, dann schreibst du. Sonst kümmerst du dich wenig um uns.“¹⁵

Auch Gieri Mazolt (1782-1828) von Zillis, Konditor in verschiedenen baltischen Städten, begnügt sich mit Ratschlägen aus der Ferne an seine Frau:

„Vurdeit sche tiers – Seid ja besorgt, dass die beiden Schlingel so erzogen werden, wie es sich gehört, und küsst sie an meiner Stelle.“¹⁶

Im Jahre 1850 waren 58 Prozent der Bündner Bevölkerung reformiert und 42 Prozent katholisch. Unter den Zuckerbäckern hingegen findet man 84 Prozent Protestanten und nur 16 Prozent Katholiken. Dieser Umstand ist gewissen Autoren schon vor 200 Jahren aufgefallen. So schreibt Johann Georg Rösch über die Bevölkerung des Unterengadins:

„Die Katholiken bleiben hübsch zu Hause, und die Reformirten gehen in fremde Länder, nach Frankreich, Deutschland und Italien, um da ihre besten Kräfte zu verschwenden.“¹⁷

Keine Regel ohne Ausnahme: Aus den katholischen Dörfern des Oberhalbsteins und des unteren Albulatals sind auffallend viele Zuckerbäcker bekannt und im katholischen Breil / Brigels an der Konfessionsgrenze sind immerhin 108 Zuckerbäcker nachgewiesen.

Fast alle der ehemals über 200 Gemeinden¹⁸ des Kantons sind von der Auswanderung von Zuckerbäckern mehr oder weniger stark betroffen gewesen. Nur aus den 17 Gemeinden der Mesolcina und des Calancatals ist bis anhin kein einziger Zuckerbäcker dokumentiert. Diese zwei katholischen, italienischsprachigen Täler sind für die Auswanderung von Glasern, Harzsammlern und Kaminfeuern bekannt, vor allem aber für ihre Baumeister, Maler und Stukkatoren. Künstler wie die Albertalli, Angelini, Barbieri, Bonalini, Gabrieli, Sala, Vis-

¹⁵ Plattner-Joos, Cristina, Brief vom 14.12.1813 aus Pignia.

¹⁶ Mazolt, Gieri, Brief vom 12.07.1813 aus Leipzig.

¹⁷ Rösch, Johann Georg. Nachtrag, zu den Fragmenten über das Unter-Engadin. In: Der neue Sammler, ein gemeinnütziges Archiv für Bünden, 1. Jahrgang. Chur, 1805. S. 357.

¹⁸ Der Kanton Graubünden besteht heute aus 146 eigenständigen politischen Gemeinden, im Jahr 2000 waren es noch 212.

cardi und Zentralli und viele mehr haben vom Rheinland über Bayern und Österreich bis weit hinein nach Polen unvergängliche barocke Bauwerke geschaffen – Kirchen und Klöster, Paläste, ja ganze Städte, wie Eichstätt in Franken.

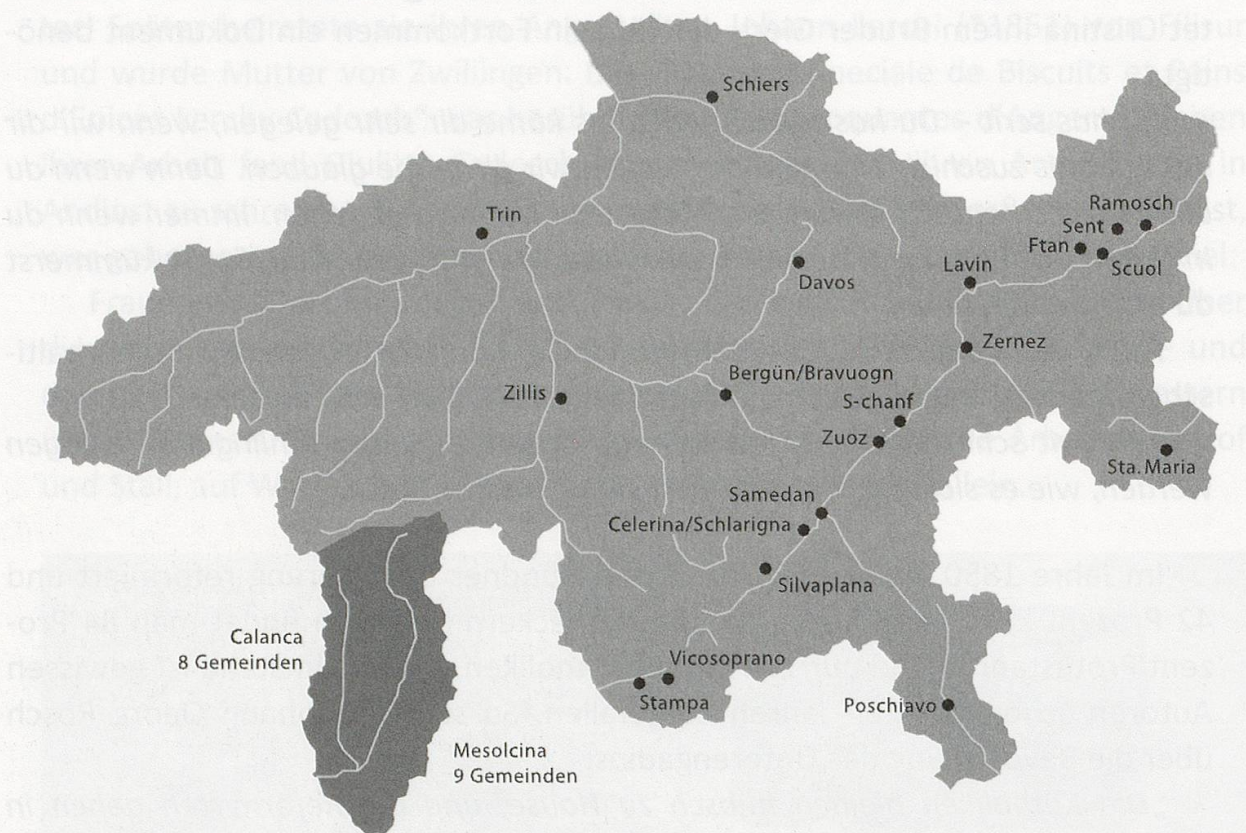


Abb. 5: Die 20 Gemeinden mit der grössten Anzahl von Zuckerbäckern und die 17 Südbündner Gemeinden, aus denen bis dato kein einziger Zuckerbäcker bekannt ist. (Grafik Murezi Michael, Chur)

Das Lugnez und das Valsertal und gewisse Gemeinden der Cadi, der obersten Surselva, haben eher wenige Zuckerbäcker hervorgebracht. Diese drei ebenfalls katholischen Täler lieferten das Personal für die grossen Bauernhöfe in Schwaben: Mägde, Melker, Köchinnen, Kutscher und Käser. Bekannt sind vor allem die mehrtägigen Wanderungen der Hirtenkinder, der sogenannten Schwabengänger oder „schuobachecler“.

Zu den 20 Gemeinden mit den meisten Zuckerbäckern gehören Stampa und Vicosoprano im Bergell, Sta. Maria im Münstertal und fünf Gemeinden auf der Alpennordseite: Bergün / Bravuogn, Davos, Schiers, Trin und Zillis. Die Zuckerbäckergemeinde mit 792 im bittersüssen Gewerbe tätig gewesenen Frauen und Männern ist Poschiavo. Aus Poschiavo stammt auch die grösste Sippe von Zuckerbäckern. Bis heute sind über 120 Personen namens Semadeni bekannt, die sich als Zuckerbäcker betätigt haben. Die zweitgrösste Zuckerbäckersippe

ist in Trin verbürgert: Rund 100 Personen namens Caprez haben in der Zuckerbäckerbranche gearbeitet.

Bezogen auf die heutige politische Landschaft wanderten die 13'230 Zuckerbäcker in 56 verschiedene Staaten Europas, Amerikas und Nordafrikas aus. Wenige Zuckerbäcker reisten um die Südspitze Afrikas herum. Zu diesen wenigen gehört der Oberhalbsteiner Johann Placidus Ballat (1836-1868). Er emigrierte als 17-Jähriger von Parsonz nach Bordeaux, wo er im renommierten „Café de la Comédie“ unter Landsleuten aus dem Engadin als Glacier arbeitete. 1859 schiffte er sich nach Mauritius ein, einer Insel vor der ostafrikanischen Küste. Dort fand er als Glacier eine so gut bezahlte Stelle, dass er bald nach seiner Ankunft ein Café-Restaurant eröffnen konnte.

Abb. 6: Die Belegschaft der „Maison Semadeni“ an der Rue de Rome in Marseille (Frankreich) mit kunstvollem Backwerk, Zigarette und Hund. (Collezione Olinto Tognina, Ginevra)



Eine Hand voll Bündner sind als Zuckerbäcker auf drei Kontinenten tätig gewesen. Einer davon ist der 1834 in Borgonovo im Bergell geborene Caspar Jeger. Nach dem frühen Tod seines Vaters willigte die mittellose Mutter ein, den Zehnjährigen mit dem auf Besuch weilenden Pâtissier und Cafetier Giovanni Prevosti (*1808) nach Frankreich ziehen zu lassen. In Redon in der Bretagne diente Caspar Jeger vier Jahre bei seinem Lehrmeister. Dann überliess Prevosti den Knaben einem Landsmann namens Giacometti in Nantes, der ihn alsobald aus unbekanntem Grund über Meer verschifftete. 1850 ist Caspar Jeger in der Bäckerei des Deutschen William Hellriegel in Buffalo im Bundesstaat New York nachgewiesen. Seine Mutter, der Prevosti versprochen hatte, „den Knaben zu erziehen und ihm mit der Zeit einen guten Platz zu verschaffen“, wandte sich nun verzweifelt an die Behörden. Auf diplomatischem Wege ersuchte die Kantonsregierung um Nachforschungen, mit der Auflage, sollte

der Knabe ausfindig gemacht werden, ihn umgesäumt auf Staatskosten heimzuschicken. Ob dies geschah, entzieht sich unserer Kenntnis. 1855 ist Caspar Jeger jedenfalls wieder in Frankreich. Der mittlerweile 21-jährige „ouvrier pâtissier“ heiratet in Châteauneuf-sur-Charente die Einheimische Jeanne Chevalier.

In der Zwischenzeit war auch Caspar Jegers Bruder Cristiano (1833-1862) ausgewandert, hatte in Toulon die Lehre gemacht und in My Tho, einer französischen Militärstation in Cochinchina (Vietnam), „ein Kaffee lokal und eine Restauration mit Billard eingerichtet.“ Als Mitarbeiter und Leiter eines Filialbetriebes bestellte er seinen Bruder nach Cochinchina. Cristiano Jeger ist im November 1862 in My Tho verstorben, Caspar Jeger in Südostasien verschollen!

Mancher Zuckerbäcker passte in der Fremde seinen Namen den örtlichen Sprachgepflogenheiten an, was die Spurensuche noch reizvoller macht. So leben einige rätoromanische Familiennamen nur in der veränderten Form weiter, die Zuckerbäcker aus der Fremde mitgebracht haben: Die Unterengadiner Betschla, Muos-cha, Padruot und Schech als Bezzola, Mosca, Pedotti und Secchi, die Oberengadiner Culaun, Fuogn, Lum und Muotz als Colani, Fonio, Loni und Moggi. Die Clanschutti sind im Schams ausgestorben, kehrten aber als Klainguti aus Italien zurück und als Kleingutti aus Deutschland.



Abb. 7: Die „Maison Westin“ in Sidi-bel-Abbès (Algerien) ist das Werk des Zuckerbäckers Carl Rudolf Wettstein von Samedan.

Jonpitschen Franzais-ch (1785-1811) von Sta. Maria im Münstertal, „garçon pâtissier“ in Moulins in der Auvergne, ist als Jean Petit François verstorben. Sein Dorfgenosse Clau Ritter (*1796), Confiseur im nahen Thiers, ist von einem französischen Beamten in korrekter Übersetzung als Nicolas Chevalier registriert worden. Da entpuppt sich ein „garçon de cuisine“ namens Basile Antoine Chopine in Paris als Baseli Antoni Tschuppina (1864-1883) aus dem Dörfchen Cavardiras bei Disentis / Mustér. Und hinter dem „pâtissier“ und „aubergiste“ Pierre Chlègle in Luçon kommt ein Peter Schlegel (1779-1845) aus dem Weiler Selfranga bei Klosters zum Vorschein.

In der „Pâtisserie-Confiserie Westin“ in Sidi-bel-Abbès, einer Garnisonsstadt der französischen Fremdenlegion in Algerien, vermutet man kaum eine Bündner Zuckerbäckerei. Und doch: Der Arzt Johann Ulrich Wettstein aus dem Zürichbiet liess sich um 1810 in Samedan nieder, heiratete Anna Ruonz, die Tochter eines Zuckerbäckers in Lyon, und wurde Vater von acht Kindern. Sieben dieser acht Kinder sind in Zuckerbäckereien in der Fremde gezogen. Carl Rudolf Wettstein (1823-1899) war als „garzone“ in Reggio Emilia in der Poebene tätig, heiratete als „pâtissier“ in Lectoure in Frankreich und gründete im Alter von 68 Jahren die „Maison Westin“ in Sidi-bel-Abbès, wo er verstorben ist.

Auch die Dessertschale aus dem „Café Suizo“ im spanischen Córdoba erinnert nicht unbedingt an Graubünden. Hinter den „Puzini Hermanos“, stecken die Brüder Klaas (1819-1870), Silvester (1823-1902) und Jann Brosi Putzi (1827-1896) von Luzein / Dalvazza und ihre Schwester Urschla (1820-1864). Nach Lehr- und Wanderjahren in Hermannstadt / Sibiu (Siebenbürgen), in Brüssel, Metz, Paris und Madrid schufen sich die Geschwister Putzi in Córdoba ein erfolgreiches Unternehmen mit Konditorei, Kaffeehaus, Speiserestaurant und Hotel.

Ein letztes Beispiel: Der rätoromanische Not Zonder (1803-1882) von Sent wandelte sich als Kaffeesieder im „Caffè della Pace“ in Triest zum deutsch-österreichischen Otto Alexander. Sein Namensvetter Not Zonder (*1880), „droghiere“ in Foiano della Chiana in der Toscana, italianisierte seinen Namen zu Nicóla Sandri und gab dem wohl bekanntesten der heute noch existierenden Geschäfte von Bündnern in der Fremde seinen Namen, der „Drogheria, Caffetteria, Pasticceria, Bomboneria e Gelateria Sandri“ am Corso Vannucci in Perugia.



Abb. 8: Dessertschale aus dem „Café Suizo“ der „Puzini Hermanos“ in Córdoba (Spanien), einem Unternehmen der Geschwister Putzi aus dem Prättigau.

In der Rangfolge der Länder innerhalb heute geltender Grenzen war Frankreich das beliebteste Ziel. 4'838 Auswanderer oder 36,5 Prozent aller Emigranten sind dort dokumentiert. Um 1850 dürfte jede französische Kleinstadt ihren „pâtissier des Grisons“ gehabt haben – damals, als in Chur der Konditor Johann Jacob Solenthaler aus dem Appenzell und der Konditorgeselle Peter Noe aus Bayern tätig waren und die Bäckergelesen Baumgartner, Leuthold und Oberholzer aus dem St. Gallischen, Bossard und Hungerbühler aus dem Thurgau sowie Haas, Hiller, Ring und Schorp aus dem Württembergischen.

Wer hat jemals von Morlaix im äussersten Nordwesten Frankreichs gehört? Das bretonische Städtchen mit 15'500 Einwohnern wird seit 1861 von einem 58 m hohen Eisenbahnviadukt beherrscht, über den der TGV Paris-Brest hinwegbraust. – Die „Pâtisserie Martin“ an der Place des Otages, der ehemaligen Grande Place, wird heute in dritter Generation von der einheimischen Familie Martin geführt. Um die Mitte des 19. Jahrhunderts aber gehörte sie dem Münstertaler Andreas Soing (1783-1865) und seiner grossen Familie. Trat Andreas Soing nach der Arbeit in der Backstube vor die Tür, konnte er dem Besitzer des übernächsten Hauses einen romanischen Morgengruss zurufen. Denn Antoni Bott (1783-1850), der Patron des „Grand Café de la Terrasse“, stammte wie Andreas Soing aus Fuldera und war erst noch sein Jahrgänger! Und nochmals drei Häuser weiter und immer noch an der Grande Place befand sich die heute verschwundene Confiserie des Puschlavers Battista Passini (1831-1902). Am anderen Ende der Stadt, an der Place au Lait, waren die Brüder Florin (1804-1869), Lucas (*1793) und Mathias Jenewein (1798-1844) aus Müstair als Patissiers tätig.

So ist es verständlich, wenn sich Stefan Banzer (*1798) von Feldis / Veulden 1853 in Bordeaux beklagt: „*Ei ven adina – Stets kommen neue Patissiers herzu und so geht es uns nicht sehr gut.*“¹⁹

4'194 oder 31,5 Prozent aller Zuckerbäcker liessen sich in Italien nieder. Und auch da traten sie sich in gewissen Gegenden fast auf die Füsse, in der Toscana beispielsweise. – Auf Frankreich und Italien folgen Deutschland, Polen, Russland, Belgien, die Vereinigten Staaten von Amerika, Kroatien und Spanien. Aber auch in einigen Städten der Romandie findet man Zuckerbäcker aus Graubünden, so vor allem in Genf, wo im Zeitraum von achtzig Jahren 94 nachgewiesen werden können.

An der Spitze der 1'277 Städte ausserhalb der Schweiz, die sich Bündner Zuckerbäcker als Arbeitsort erkoren, steht Triest. Im bedeutenden, kosmopolitisch geprägten, ehemals österreichischen Handelshafen und Marinestützpunkt können nicht weniger als 656 Bündner Kuchen- und Pastetenbäcker,

¹⁹ Zitiert in: Tschärner, Luzi. Anzatge digls emigrànts da Veulden. In: Per mintga gi, Calender popular per las valladas renanas, 1985. S. 149.

Kaffeesieder und Aufwärter nachgewiesen werden. „Le caffetterie, o botteghe da caffè, furono per il corso di circa un secolo (1760-1860), in buona parte in mano agli svizzeri grigioni“, meint der Publizist Pietro Covre.²⁰ Landsleute von Flond führten das heute noch existierende „Caffè Stella Polare“ und das „Caffè



Abb. 9: Dieses Haus mit der schönen Eingangspartie in Morlaix (Frankreich) gehörte einst dem Confiseur und Pâtissier Andreas Soing von Fuldera, ging dann von seinen Nachkommen an Alexandre Sprecher, einen in Sillé-le-Guillaume geborenen Secondo von Tschirtschen über, und schliesslich an die einheimische Familie Martin.

ai Gesuiti“, Landsleute aus dem Münstertal das „Caffè di Boemia“ und das „Caffè Universo“, Bergüner das „Caffè della Minerva“ und das „Caffè al Buon Genio“, die Poo von Sent das „Caffè alla Fenice“, die Bazzell von Sent das „Caffè Tedesco“, die Salomon von Sent das „Caffè alla Fortuna“, die ... Auf älteren Stadtplänen findet man noch die „Androna dei Grigioni“, das Gässchen der Bündner. Nicht weit davon hält eine Gedenktafel am schlichten romanischen Kirchlein San Silvestro fest, dass dieses Gotteshaus anno 1785 von der evangelisch-reformierten Gemeinschaft helvetischer Konfession ersteigert worden ist. Und diese Gemeinschaft bestand sozusagen aus Bündner Zuckerbäckern, ihren Angestellten und Lehrbuben.

²⁰ Covre, Pietro. Svizzeri Grigioni a Trieste. In: Archeografo Triestino, Band 50, 1990. S. 162.

Bis anhin sind 630 Bündner bekannt, die in Paris als Pâtissier, Confiseur, Cafetier oder Limonadier gearbeitet haben. Sie stammen aus fast allen Bündner Tälern. Über ein Drittel der Bündner Zuckerbäcker in der französischen Hauptstadt jedoch kamen aus der Foppa, den Dörfern rund um Ilanz, und aus dem unteren Oberhalbstein, dem Sotgôt.



Abb. 10: Die „Pâtisserie Jérimann Planta Cavigelli“ um 1901 an der Rue Lafayette in Paris ging durch Heirat von der reformierten, rätoromanischen Familie Planta von Susch an die im deutschsprachigen Tamins verbürgte Familie Jörimann über und später an die katholische Familie Cavigelli von Siat in der Surselva. (Foto Toni Cavigelli, Domat / Ems)

In Florenz sind 535 Bündner Zuckerbäcker dokumentiert. An ihre Tätigkeit erinnert das „Caffè Gilli“ an der Piazza della Repubblica. Das weltberühmte Kaffeehaus ging aus einer „Bottega dei pani dolci“ hervor und war fast 250 Jahre, von 1733 bis 1976 in Besitz der Familien Pulin, Salvat und Gilli von Samedan und schliesslich der Frizzoni von Celerina. Auf den verwitterten Grabsteinen im vom Verkehr umbrausten „Cimitero degli Inglesi“ und im Archiv im Pförtnerhaus kann man die Namen der Bardola, Barth, Battaglia, Bazzel, Bazzi, Berri, Bisatz, Bischoff, Bisenz, Bossi, Brun und Buol entziffern – um nur jene Bündner mit dem Anfangsbuchstaben B zu erwähnen, die in Florenz ihrem Beruf nachgegangen sind. – Auffallend ist, dass viele angehende Zuckerbäcker ihre Lehr- und Wanderjahre in Triest und seiner Umgebung absolviert haben,

um sich nachher im Grossraum Florenz niederzulassen. Den umgekehrten Weg haben wenige eingeschlagen!

Auf Triest, Paris und Florenz mit ihren grossen Kolonien von Bündner Zuckerbäckern folgen die europäischen Metropolen Berlin und Warschau und die Hafenstädte Bordeaux, Marseille und Livorno. Doch auch an weniger bekannten Orten findet man erstaunlich viele Bündner Zuckerbäcker, so in Lemberg / Lviv in der Ukraine 32, im deutschen Magdeburg 50, in Fiume, heute Rijeka an der kroatischen Adriaküste, gar 112.

Zur grossen Auswanderung von Zuckerbäckern trug auch die stete Nachfrage nach billigen Arbeitskräften bei, nach Lehrbuben, Kaffeesiedern, Aufwärtern oder Kellnern, Laufburschen und Markkören. Diese Arbeitskräfte dingte man in der näheren Verwandtschaft, im eigenen Dorf oder im Heimattal. Wie erfolgreiche Auswanderer ihr Personal zu rekrutieren pflegten, zeigt die Historikerin Francesca Nussio beispielhaft am Klüngel von Pasticcieri und Caffettieri der reformierten Familien Fanconi, Lardelli, Mini, Matossi, Olgiati, Pozzi, Semadeni und anderer im „Borgo“ von Poschiavo.²¹

Am 1. Juli 1840 bestand die Belegschaft der Zuckerbäckerei von Joseph Meuli (*1795) von Splügen an der Piazza Purgo in Mantova aus fünf jungen Männern aus seinem Heimattal, einem Heizenberger und dem schon 54-jährigen Schamser Tumasch Dolf (1786-1864). Letzterer hatte seine Frau und drei kleine Kinder in Mathon zurückgelassen, weil er als „scalettieri“ in der Lombardei anscheinend mehr verdiente denn als Schulmeister und Bergbauer in der Heimat.

1872 führte Georg Hitz (*1831) von Seewis zusammen mit seiner Frau Elisabeth geb. Gansner (*1831) von Seewis und dem 13-jährigen Sohn Georg an der Rue de Plaisance in Angoulême ein Kaffeehaus. Neben einer französischen Dienstmagd beschäftigte das Ehepaar Hitz nicht weniger als zehn ledige Burschen aus Graubünden. An der Place du Murier in der gleichen Stadt betrieben Georg Anton Arms (1837-1922) von Obersaxen und seine Gattin Maria Magdalena geb. Blumenthal (1848-1899) von Vella eine Patisserie. Zu ihrem Haushalt gehörten 1872 die Töchter Ursula und Catharina, eine französische Dienstmagd, der 21-jährige Johann Caspar Janka von Obersaxen, der gleichaltrige Jacob Derungs und der 18-jährige Valentin Rothmund von Trun sowie der 15-jährige Antoni Blumenthal aus Vella.

Bartholome Thöni (1768) von Zillis, Zuckerbäcker in Correggio, beklagt sich:
„Jou stitgeava ca tei mi tarmatessas dalunga – Ich erwartete, dass du baldmöglichst den erwähnten Burschen von Mathon schicken würdest. Stattdessen

²¹ Nussio, Francesca. Da Poschiavo al mondo, dal mondo a Poschiavo. Percorsi andata e ritorno dell'emigrazione. In: Il Borgo di Poschiavo. Un paese si reinventa: Storia, società e architettura tra Ottocento e Novecento. Poschiavo, 2009. S. 102-135.

habe ich jetzt nichts und du erwähnst ihn nicht einmal. Der Laden hat einen Burschen nötig, der mit dem Teig umgehen kann, der ihn nicht anbrennen lässt und ihn nicht in die Latrine schüttet, einen, der Schokolade, Konfitüre, Frucht-eis, Röteli herstellen kann, oder es sich wenigstens zeigen lässt, ohne selber zu befehlen.“²²

Auch Paulus Bernhard (1767-1846), Inhaber eines „Coffeehauses“ an der Leinstrasse gegenüber der Schlosswache in Hannover, weiss genau, welche Eigenschaften seine zukünftigen Lehrbuben aufweisen müssen. Als Sohn des Dorfpfarrers hatte er seine Jugend in Lohn am Schamserberg verbracht und ein „Bohnenfresser“, arm wie eine Kirchenmaus und schlank wie ein Strich, fände sein Gefallen:

„Nun wegen dem mir geschriebenen jungen Lehrburschen, so werre es mir lieber, wen Sie mir einen ehrlichen guten jungen Schamser, und zwar ein ächter Bohnenhenker²³, anschaffen könnten, woher ist mir gleich viel, nur mus solcher willig, fleisig und treu sein. Bei meinem Besuch im Vatterland habe ich den mir vorgeschlagenen Burschen, Thomas Marckes von Tartar, in Thusis gesehen. Derselbe scheint mir etwas langsam zu sein, und schon etwas zu alt. Ein 20-jähriger Bursche ist für unser Metier nicht brauchbar, so von 16, 17 oder höchstens 18 Jahr alt, da kann man solche ziehen und leiten, wie man nur es haben will.“²⁴

Welch hohe Anforderungen ein Patron an seine jugendlichen Mitarbeiter stellte, zeigt der Teilhaber am und Geschäftsführer im „Café de Madrid“ in Lyon, Gion Quiricus Spescha (1837-1880) von Andiaast, dem ein Waisenknabe aus seinem Heimatdorf empfohlen worden ist:

„Ch’el sappi aber bein – Dass er aber wisse, dass er bei mir keine grosse Güte finden wird und dass er so gut wie ein anderer beim ersten falschen Tritt, den er tut, aus dem Haus fliegt, wie wenn ich ihn nie gesehen noch gekannt hätte. Das ist mein Grundsatz.“²⁵

Der Nachzug von Angestellten führte dazu, dass sich die Auswanderer einer Talschaft oder eines Dorfes oft im gleichen Gebiet oder in der gleichen Stadt wiederfanden. Die Schamser zogen mit Vorliebe in die baltischen Städte von Riga bis St. Petersburg, ihre Nachbarn im Rheinwald in die Lombardei, die Nachbarn im Safiental ins östliche Ungarn und nach Siebenbürgen. Prättigauer findet man zuhauf in Frankreich. In Spanien und in England waren die Puschlaver führend – merkwürdigerweise im katholischen Spanien eher die reformier-

²² Thöni, Bartholome, undatierter Brief [um 1795] ohne Ortsangabe [aus Correggio].

²³ Die Lohner verspottete man einst als „palandasfava“ (Bohnenhänger), weil sie die Bohnen zum Dörren am Steilhang unter dem Dorf an Pfähle hingen.

²⁴ Bernhard, Paulus, Brief vom 26.03.1804 aus Hannover.

²⁵ Spescha, Gion Quiricus, Brief vom 11.06.1868 aus Lyon.

ten Puschlaver, im anglikanischen England aber überwiegend die katholischen. 14 der 21 in der tschechischen Hauptstadt Prag nachgewiesenen Zuckerbäcker stammen von Filisur, vier aus dem angrenzenden Bergün / Bravuogn. Von den sieben im schottischen Ayr dokumentierten Bündnerinnen und Bündnern kamen sechs namens Malär und Meng von Trimmis und der 15-jährige „confectioner apprentice“ Peter Lipp (*1876) aus der Nachbargemeinde Untervaz.

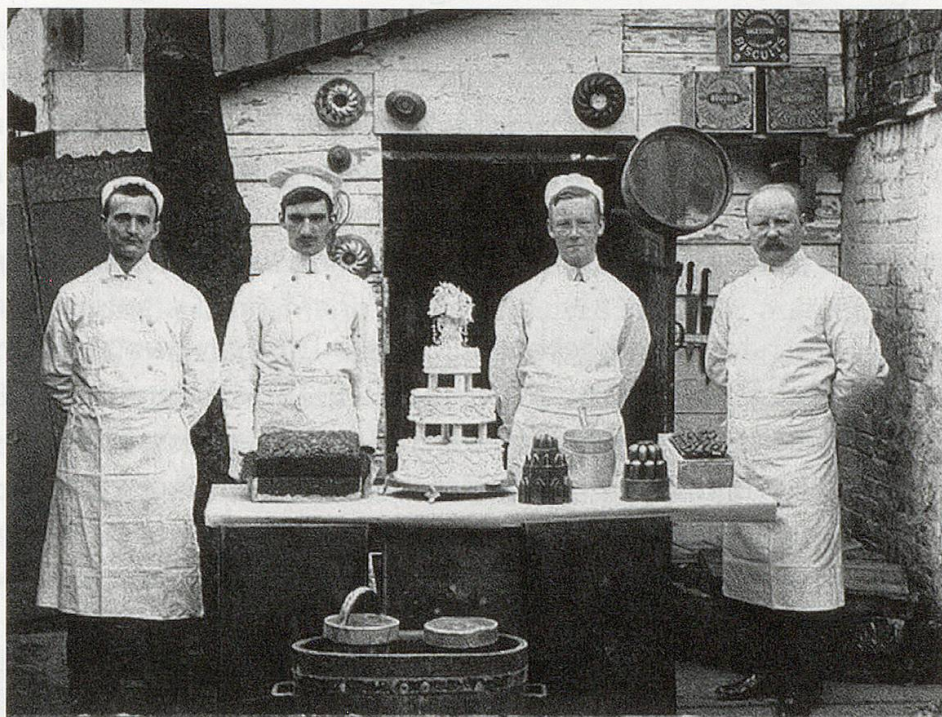


Abb. 11: „Swiss Café“ der Familie Lardi von Poschiavo in Southampton (England).

Diese in der Geschichte der Aus- und Einwanderung allgemein bekannte Tatsache kann auch manches Rätsel klären. 1824 starb der 19-jährige Johannes Calörtscher aus dem Weiler Carrera bei Valendas in Kopenhagen. Nun kommen aber rund drei Viertel der 101 bekannten Zuckerbäcker in der dänischen Hauptstadt aus dem oberen Albulatal, aus dem Puschlav, von Ftan im Unterengadin oder aus dem Bergell / Sopraporta. Calörtscher ist der einzige in Dänemark dokumentierte Auswanderer aus der Surselva. Sein Vater, Meister Luzi Calörtscher, lebte kurze Zeit im Bergell und heiratete dort die Einheimische Elisabetta Gianella. An der Østergade 9 in Kopenhagen aber eröffnete anno 1802 Gaudenzio Gianella (*1778) von Casaccia mit drei Kameraden einen „neghoccio di scalletiere et confittoriere è ciocollattiere et altro.“²⁶

Trotzdem konnten sich selbst Geschwister zeitlebens aus den Augen verlieren. Johann Ardüser (1808-1858) von Langwies ist in Poltawa (Ukraine) gestorben, nachdem er als Konditor in Finnland und in Estland tätig gewesen war. 18 Monate später ist sein Bruder, der Patissier Sebastian Ardüser (1801-1859), in Niort in Frankreich verstorben. Poltawa und Niort liegen rund 2'600 km Luftli-

²⁶ Janssen, Jan E. Schweizerische spor i København – en historisk guide. København, 2001. S. 27.

nie auseinander. Sebastian Ardüser im Westen Frankreichs folgte vermutlich dem Wandermuster des Schanfiggs, wo er aufgewachsen war, sein Bruder eher dem der Landschaft Davos, woher ihre Mutter Catharina Ardüser geb. Michel stammte.

Wehmütig erinnert sich Giovannes Mathis (1824-1912) von Celerina / Schlarigna, romanischer Schriftsteller und zeitlebens als Confiseur und Pâtissier in Brüssel, Toulon und Genua tätig:

„Düraunt mia dmura a Bruxelles – Während meines Aufenthalts in Brüssel weilten meine Geschwister und ich in fünf verschiedenen Ländern Europas: Meine Schwester Deta war in Toulon in Frankreich, meine Schwester Anna in Schlarigna in der Schweiz, mein Bruder Christian in Triest in Österreich, mein Bruder Peter in Berlin in Preussen, und ich in Brüssel in Belgien. Und nie mehr haben wir uns alle zusammen in unserem lieben Heimatort getroffen.“²⁷

Mancher Zuckerbäcker ist in seiner Laufbahn weit herumgekommen. So hat der Prättigauer Johann Jösler (1849-1925) von Jenaz Teile Europas und Asiens mit Riesenschritten durchgemessen. Die Lehre bestand er in der Zuckerbäckerei seines Dorfgenossen Jacob Sprecher (*1801) in Amsterdam. Als er nach einigen Jahren heimkam, traf er einen Landsmann, der nach Polen zurückkehren wollte. Zusammen zogen die beiden in tagelangen Fussmärschen nach Warschau.



Abb. 12: Arbeitsorte von Zuckerbäcker Hans Jösler von Jenaz. (Grafik Murezi Michael, Chur)

²⁷ Mathis, Giovannes. *Algords*. Chasa Paterna Nr. 100, ohne Ort [Samedan], ohne Datum [1980]. S. 59-60.

Johann Jösler fand Arbeit in der „Cukiernia Semadeni“, einer Konditorei, die vier Brüdern aus Poschiavo gehörte. Die Arbeit in der gut besuchten Konditorei und im eleganten Kaffeehaus nahm Jösler anscheinend so in Beschlag, dass er vergass, auch nur einen Brief nach Hause zu schreiben. Denn 1904, einunddreissig Jahre nach seinem Abschied, lassen ihn die Seinen in Jenaz durch das Kreisgericht als tot erklären und teilen das elterliche Erbe.

Am Vorabend des eidgenössischen Bettages 1921 klopft ein ungepflegter alter Mann in ärmlicher Kleidung an die Tür des Pfarrhauses in Jenaz. Er sei der Hans Jösler aus Turkestan. – Der sei vor bald zwanzig Jahren als tot erklärt worden, gibt man ihm zur Antwort. – Er lebe halt noch, meint der Alte und erzählt nach und nach seine Lebensgeschichte.

Von Warschau war er in die Ukraine gezogen, nach Kiew, wo er in der Konditorei von Martin Stiffler (1830-1895) aus Celerina tätig war. Dann reiste er nach Odessa, um bei seinem Landsmann Peter Klaas (1839-1895) aus Jenaz zu arbeiten, bis der Gedanke reifte, sich selbständig zu machen. In Batumi in Georgien eröffnete Johann Jösler ein eigenes Geschäft und heiratete eine Armeinerin. Bald zog das Ehepaar nach Tiflis weiter. Als Hoflieferant des Grossfürsten Michail Nikolajewitsch Romanow machte sich Jösler einen Namen und verdiente gut. Als in Baku am Kaspischen Meer Petrolquellen entdeckt wurden, witterte er das ganz grosse Geschäft. Doch die Mischung aus Spekulanten, Abenteurern und Glücksrittern aus aller Herren Länder behagte ihm auf die Dauer nicht. Noch einmal brach das Ehepaar Jösler auf.

1895 etablierte sich der Prättigauer im äussersten Südosten des russischen Riesenreiches, in Taschkent in Usbekistan. 25 Jahre wirkte Johann Jösler als Konditor unter Usbeken und Russen, Tadschiken, Kasachen und Tataren. Dann stirbt seine Frau, die russische Revolution stellt alle geltenden Werte auf den Kopf, Jösler verliert Backstube und Verkaufsladen. Er bäckt seine Kuchen und Pasteten in der Wohnung und verkauft seine Süssigkeiten auf dem Basar. Im Sommer 1921 werden alle Ausländer ausgewiesen. Man verfrachtet sie in Güterwagen, die gegen Westen rollen. Nach einer langen Irrfahrt durch die Sowjetunion und Osteuropa fährt ein Zug mit halb verhungerten, verlausten und verdreckten Russlandschweizern in Basel ein.

Der greise Zuckerbäcker Johann Jösler hatte 6'000 Rubel in Taschkent zurücklassen müssen und kehrte ohne einen Roten heim. Die vier Jahre, die ihm noch beschieden waren, lebte er in einem Stübchen in Schiers, das ihm der Bündner Bäcker- und Konditorenmeisterverband mit einer Sammlung eingerichtet hatte. Seinen Lebensunterhalt bestritt der ehemalige Zuckerbäcker, indem er mit der Trucke auf dem Rücken als Hausierer durch die Prättigauer Dörfer zog.

Einige der 13'230 bekannten Zuckerbäcker haben mit einem gefüllten Geldbeutel heimgefunden, so beispielsweise Johannes Mazolt (1804-1886) von Zillis, genannt „Non d'or“ – „goldener Johann“. Mit 36 Jahren kehrte er aus Charkiw in der Ukraine in sein Heimatdorf zurück, wo er als Junggeselle und weitaus reichster Schamser noch fast ein halbes Jahrhundert spazierend und prozessierend verbrachte.



Abb. 13: Esaias / Luigi Caflisch von Trin, einer der erfolgreichsten Bündner Zuckerbäcker. (Foto Robert Caflisch-Brunner, Haldenstein)

Lüzza Crastan (1820-1883) von Sent, „droghiere“ in Florenz, Pisa und Livorno, Gründer einer Zichorienfabrik in Pontedera und Erfinder von Kaffeesurrogaten, dürfte der einzige Bündner Zuckerbäcker sein, der dank seines Erfolgs zum Mittelpunkt einer wissenschaftlichen Doktorarbeit wurde.²⁸

Am 6. April 1805 bezahlte der vierzehnjährige Esaias Caflisch (1791-1866) in einer Kanzlei in Chur 20 Kreuzer für Reisepapiere nach Livorno. So beginnt die Geschichte eines der erfolgreichsten Bündner Zuckerbäcker. Esaias Caflisch von Trin, der sich später Luigi nannte, hatte seine Mutter im Alter von vier Jahren verloren. Als Schweine- und Geisshirt hatte er gelernt, auf eigenen Beinen zu stehen. In Livorno fand er eine Stelle als „garzone“ in der „Pasticceria Tuccetti e Pietromani“ der Tütschet von Zernez und Pidermann von Celerina. Hier machte er die Zuckerbäckerlehre und blieb acht Jahre.

Am 15. Oktober 1825 unterschrieb Esaias Caflisch mit Stefan Telli (1798-1873) von Trin und Balthasar Spiller (1793-1882) von Sta. Maria einen Vertrag, der die Gründung einer Konditorei in Neapel bezweckte. So entstand das Unternehmen „Luigi Caflisch e Compagni“ mit Hauptsitz im Palazzo Berio an der Via Toledo in Neapel und Filialbetrieben in Rom und Neapel, ein Unternehmen, das während exakt 150 Jahren – bis 1975 – den Namen Caflisch im ganzen Mezzogiorno und weit darüber hinaus zu einem Begriff werden liess.

Auch Esaias Caflisch holte sich seine Mitarbeiter und Angestellten in der Heimat. Anfänglich berücksichtigte er die Verwandtschaft: Drei Schwäger und eine Schwägerin sind in Rom oder Neapel bezeugt und zwölf Nichten und Nef-

²⁸ Martini, Laura. Caffè dal sapore di cicoria. Dalla Svizzera a Pontedera: Storia e Archeologia Industriale della Detta Crastan. Tesi di Laurea in Archeologia Industriale. Università degli studi di Pisa, Facoltà di Lettere e Filosofia. 2003/2004.

fen. Später suchte er seine Angestellten im Domleschg, am Heinzenberg und in den reformierten Dörfern der Foppa.

Caflischs Spezialität waren raffinierte Süßigkeiten wie der „Babà“, ein weiches, mit viel Rum durchtränktes Biskuit, das beim Hineinbeißen tropfen musste, oder die „Zeppole“, ein Gebäck mit Vanillecreme und Weichselkirschenkonfitüre, das nur am Fest von San Giuseppe verkauft wurde. Einmalig war die „Sfogliatella“, ein mit Ricotta und kleingeschnittenen kandierten Früchten gefülltes Blätterteiggebäck in Form einer Muschel. Auf dem Höhepunkt ihrer Tätigkeit verkauften die Konditoreien Caflisch mehr als 180'000 „Sfogliatelle“ pro Jahr oder durchschnittlich 500 pro Tag. Die „Sfogliatella“ war so beliebt, dass Neapolitaner beim Rendezvous ihr Mädchen beschnupperten und mit den Worten begrüßten: „Sei profumata si capisce com'una sfogliatella di Caflische.“

Zuckerbäcker und Kaffeewirte aus den Bündner Bergtälern und Bauerndörfern haben ein Kapitel europäischer Kulturgeschichte geschrieben. Das hat schon der Schriftsteller und Feinschmecker Friedrich Christian Eugen, Baron von Vaerst erkannt, als er vor 160 Jahren zu Leipzig sein Buch „Gastrosophie oder die Lehre von den Freuden der Tafel“ publizierte:



Abb. 14: Blick ins „Laboratorio“, der Fabrikationsstätte für Patisserie, am Hauptsitz der Firma „Lugi Caflisch e Compagni“ in Neapel (Italien) in der Zwischenkriegszeit. (Foto Robert Caflisch-Brunner, Haldenstein)

„Die vorzüglichsten Zuckerbäcker auf der ganzen Erde, die man auch in allen grossen Städten inner- und ausserhalb Europas findet, kommen aus Graubünden. Dort haben die Leute, die wir von Mexiko bis Petersburg in grauen Jacken und weissen Schürzen sehen, grosse Steinpaläste. Man sollte glauben, in Samaden und St. Moritz wachsen nichts als Baumkuchen; aber dort wohnen die Zuckerbäcker ohne ihre Ware.“²⁹

Dieser hervorragende Ruf ist teuer erkaufte worden. Denn die Biografie eines Johannes Mazolt, eines Lüzza Crastan oder Esaias Caflisch ist nicht die Regel! Das Leben eines Auswanderers war (und ist) kein Zuckerschlecken – auch nicht für einen Zuckerbäcker! Für den weitaus grösseren Teil der Bündner Zuckerbäcker gilt das, was ein anonymer Zeitungsberichterstatter 1856 schreibt:

„Die Eltern ziehen es vor, ihre Knaben als Zuckerbäcker in die weite Welt zu schicken, wo sie allerdings, wenn ihnen das Glück lächelt, glänzendere Geschäfte machen können, als ein Handwerker in seiner Heimat. Aber wie vielen ist das Glück günstig? Kann man sagen, dass von zehn Zuckerbäckerjungen einer reich wird? Geht nicht vielmehr weit der grössere Teil dieser Auswanderer einer traurigen Sklaverei und einem frühen Tod entgegen?“³⁰



Abb. 15: Lieferwagen der Firma „Luigi Caflisch e Compagni“ mit der Aufschrift „Coloniale Pasticceria Confetteria“ unterwegs in den Strassen Neapels. (Foto Robert Caflisch-Brunner, Haldenstein)

²⁹ Vaerst, Eugen Baron von. Gastrosophie oder die Lehre von den Freuden der Tafel. Erster Band. Leipzig, 1851. S. 155.

³⁰ Der liberale Alpenbote, Nr. 13 vom 29.01.1856.

Die Totenmatrikeln unserer Kirchenbücher, Todesscheine und Zivilstandsregister erzählen vom kurzen Schicksal so vieler Zuckerbäcker. Der Confiseur Raget Schröpfer von Flims ist 19-jährig im Hospital zu Toulon verstorben. Er war beileibe nicht der einzige, der Flims in früher Jugend verlassen und nie wieder gesehen hat: Johann Feltscher ist 21-jährig in Reggio Emilia gestorben, Risch Joos 21-jährig in Eperjes / Prešov in der Slowakei. An der Schwindsucht leidend ist Hans Conrad Seeli auf der Heimreise von Frankreich in Lausanne gestorben, auch er im Alter von 21 Jahren. Ambrosi Parli ist mit 23 Jahren in Cagliari auf Sardinien verschieden, der „ouvrier pâtissier“ Johann Jacob Beeli mit 24 im belgischen Lüttich / Liège, Antoni Cangina mit 25 in Göttingen. Die traurige Aufzählung wird zur Litanei...

Die Arbeit in feuchten und heissen Backstuben und eiskalten Kellern war ungesund. Lange, überlange Arbeitszeiten von zwölf bis fünfzehn Stunden und mehr waren die Regel. Durig Seeli, in einer Backstube am Campo San Stefano in Venedig beschäftigt, schreibt den Seinen in Scharans:

„Ju sto lavar meza ura avonggi – Ich muss eine halbe Stunde vor Tagesanbruch aufstehen und immer neben dem Feuer sein bis nach Mitternacht. Denn ich muss alle Ware machen und die andern tragen diese laufend in die Häuser aus. Wenn ich nicht gelernt habe zu schwitzen, dann lerne ich es jetzt.“³¹

Anton Philipp Largiadèr (1831-1903) von Sta. Maria, später Direktor des Bündner Lehrerseminars, versuchte sich in jungen Jahren als Pastetenbäcker in Köln und als Confiseur in Besançon. Er schreibt in seinen Erinnerungen:

„Gelernt habe ich in den drei Jahren meiner Lehrzeit von der Konditorei rein nichts. 16 Monate lang wurde ich bei strengster Arbeit von 5 Uhr morgens bis 11 Uhr abends in der Kaffeeküche beschäftigt: Tassenspülen, Kaffeesieden, Tee und Schokolade bereiten etc. und, was selten vorkam, Kommissionen besorgen, Bestellungen vertragen, Rechnungen einkassieren. Sonst durfte ich 16 Monate lang das Haus nicht verlassen. Unser drei, zwei Gehilfen und ich, hatten nur ein Bett, das zudem mit Wanzen bevölkert war, so dass auch ein ruhiger Schlaf ausgeschlossen war.“³²

Zwischen 1830 und 1870 haben über 60 Bündner im illustren „Café Spargnapani“ am Prachtboulevard Unter den Linden in Berlin gearbeitet. Doch auch in diesem renommierten, von Akademikern, Journalisten und Literaten besuchten Hause, waren die Arbeitsbedingungen um kein Jota besser. Ulderico Fasciati (1827-1851) von Borgonovo, während Jahren als „garzone di bottega“ und „apprendista pasticciere“ bei Spargnapani tätig, beruhigt seine Angehörigen:

³¹ Durig Seeli, undatierter Brief [um 1761] aus Venedig.

³² Largiadèr, Anton Philipp. Erinnerungen aus meinem Leben. Typoskript eines Manuskripts. Basel, 1898.

„Voi siete in dubbio sulla mia salute – Ihr zweifelt an meiner Gesundheit, doch mir fehlt nichts, ausser, dass ich stets im Hause sein muss, ohne je ein wenig an die frische Luft zu dürfen. Bis jetzt bin ich noch kein einziges Mal draussen spazieren gewesen. In aller Frühe bin ich auf den Beinen und das bis spätabends in der Nacht.“³³

Fasciatis Patron und Landsmann Giovanni Antonio Spargnapani (1799-1869) von Castasegna pflegte Lehrverträge über sechs Jahre abzuschliessen. Für die ersten drei Jahre setzte er einen Hungerlohn aus, für die verbleibenden drei Jahre wurde das Salär „tenor diporto e capacità“ festgelegt.



Abb. 16: Dreisprachige Geschäftskarte von Linard Michael (*1805) von Wengenstein, Konditor und Confiturier in St. Petersburg (Russland).

Viele Lehrbuben wurden von ihren Landsleuten regelrecht ausgebeutet, ja sogar misshandelt. Johann Antieni (*1798) von Mathon schreibt seiner Mutter „cun larmas“, mit Tränen in den Augen, er wünschte, er hätte Deutschland nie gesehen. Er habe drei Jahre beim Sutter in Halle – einem Landsmann – als Lehrbub geschuftet, nie einen Batzen gesehen und kaum anständige Kleidung bekommen. Der Meister habe zu oft zu tief ins Glas geschaut und ihm ständig mit der Entlassung gedroht. Hätte er unter den Angestellten aus der Heimat nicht gute Freunde gehabt, er wäre ins Wasser gegangen. Antieni schliesst mit den Worten:

³³ Zitiert in: Fasciati, Clito. Sulle orme degli emigranti bregagliotti (in base a documenti di Fasciati di Borgonovo). In: Quaderni Grigionitaliani, Jahrgang 39, 1970. S. 279.

„Egn pli gront schelm – Einen grösseren Schelm als den gibt es nicht auf Erden. Ich habe bei dem mehr Ärger geschluckt als Brot gegessen. Die Unsrigen hier unten sind alle nichts wert.“³⁴

Gion Giusep Spescha (1836-1886) von Andiast war 15 Jahre alt, als ihn ein auf Besuch gekommener Verwandter nach Madrid mitnahm, nachdem seine Eltern sich das Reisegeld von 200 Gulden vom Munde abgespart hatten. Der Lehrbub ist flink und fleissig und gehorcht seinem Patron aufs Wort, „wogegen ihn der letztre mit Widerwillen und Härte behandle, ja selbst schon blutrünstig geschlagen habe.“ Zudem entlöhnte er ihn nicht. Dieser Fall beschäftigte nicht nur die Standeskanzlei in Chur, sondern sogar den Bundesrat.³⁵ Gion Giusep Spescha hat sein Schicksal gemeistert und übernahm später von seinem Dorfgenossen Gion Gieri Weckherr (*1816) die „Pasteleria Suiza“ in der Calle Mayor in Madrid. Als Junggeselle hat er seiner Heimat Andiast 80'000 Peseten für den Bau eines Hospizes für Bedürftige und Gebrechliche vermacht.

Auch Andreas Weibel (*1791) von Valendas ist vermutlich von seinem Onkel, dem Confiseur Marti Simon Weibel (1754–1807) in Cagliari aufs Ärgste schikaniert und gepeinigt worden. In der Nacht vom 30. auf den 31. März 1807 schleicht sich der Bub in die Schlafkammer seines Onkels und bringt diesen mit über 40 Messerstichen ums Leben, eine Tat, für die er zu lebenslänglicher Zuchthausstrafe, „alla galera perpetua“, verurteilt wurde.

Das Hantieren mit Mitteln, die man zum Einfärben der Süssigkeiten brauchte, und der Umgang mit Spirituosen gefährdete die Gesundheit. Der 21-jährige Kuchenbäckergehilfe Raget Caprez von Trin ist am 11. November 1831 in Rom an Brandwunden gestorben, welche er sich bei der Entzündung eines Gefässes mit Weinspiritus zugezogen hatte. Gleichaltrig war Gaudenzio Crüzer von Stampa, der 1827 in Marseille an den Gasen erstickt ist, die aus einem defekten Ofen austraten. Lang ist die Reihe all jener Bedauernswerten, die nach schweisstreibender Arbeit in der Backstube zur Abkühlung ins Wasser sprangen und ertrunken sind. Am 4. August 1851 gingen sieben Bündner Jugendliche, Angestellte in der „Boutique de Bonbons“ des Georg Lütscher (*1800) in Laval, beim Einnachten zum Baden an die Mayenne. Jäh wird Johann Georg Meng (*1832) von Tschierschen von einem gefährlichen Strudel erfasst. Um ihn zu retten, hechtet sein Bruder Christian (*1829) ins Wasser – beide ertrinken. Welch traurige Nachricht für die Eltern, deren dritter Sohn Bläsi (1828-1862) ebenfalls als Patissier in Frankreich weilte!

³⁴ Antieni, Johann, Brief vom 17.01.1819 aus Magdeburg.

³⁵ Staatsarchiv Graubünden, Chur, CB V 3/100, Protokoll des Kleinen Rates, Nr. 2904 vom 22.12.1853.



Abb. 17: Die 1754 von Philipp Foart Walther von Silvaplana / Champfèr eröffnete Confi-serie-Pâtisserie an der Rue de la Préfecture in Nice (Frankreich) war über zweihundert Jahre im Besitz seiner Nachkommen. Die Aufnahme ist um 1914 entstanden. (Foto Philipp Walter-Roedel, Champfèr)

Mancher Jugendliche ist an den Anforderungen, an der Übermüdung und – am Heimweh zerbrochen. Denn sie mussten früh hinaus in die Fremde. Um 1820 heiratete Flurin Rousch von Ftan die Einheimische Mengia Peer. Beide werden nicht viel in die Ehe eingebracht haben, denn einige Jahre später werden sie als „arm und unbemittelt“ bezeichnet. Anlässlich der Volkszählung von 1835 waren nur die zwei jüngsten ihrer fünf Kinder zu Hause. Der 14-jährige Prasval diente als Kaffeesieder in Laibach / Ljubljana, der 12-jährige Balsler befand sich in einer Backstube in Siena und der 10-jährige Jachen in Graz. Bald wird auch der vierte Bruder, der 8-jährige Jon Melcher Rousch in die Fremde ziehen, in ein Kaffeehaus in Slowenien.

Zahllose Zuckerbäcker sind fernab der Heimat in tiefster Armut vom Tod ereilt worden. Nachdem Andreas Bardill 1839 im Hospital der weissrussischen Stadt Mogiljow / Mahileü gestorben war, wurde seinen Anverwandten in Lu-zein die traurige Nachricht auf diplomatischem Wege übermittelt, zugleich mit der Anfrage, „ob sie die hinterlassene werthlose Briefftasche zu beziehen wünschen oder nicht.“³⁶ – 1847 fand der 32-jährige Konditor Johannes Fuoter von

³⁶ Staatsarchiv Graubünden, Chur, CB V 3/56, Protokoll des Kleinen Rates, Nr. 1320 vom 28.06.1839.

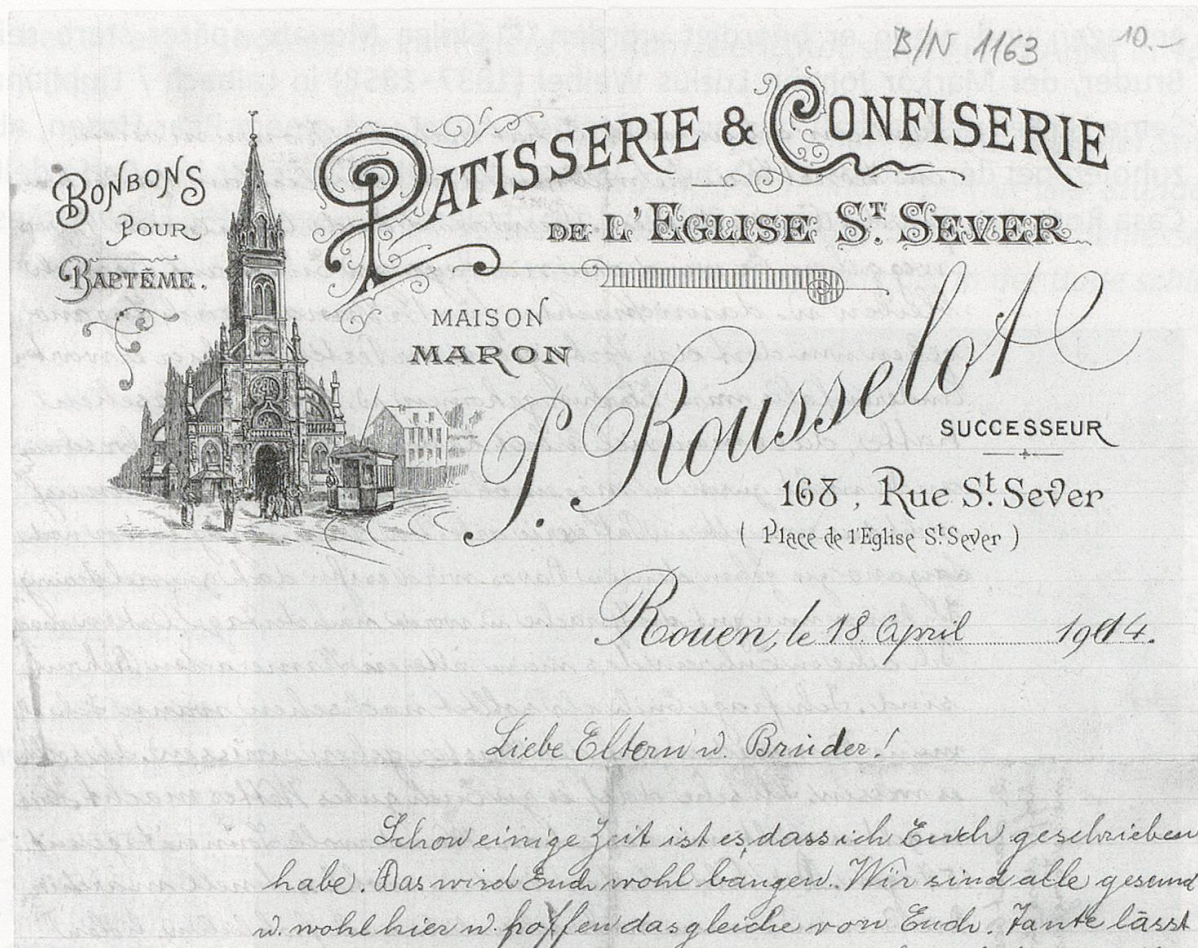


Abb. 18: Mit diesem Brief dankt Christ Joseph Caviezel von Rhäzüns für „die köstlichen Andutgel“ von der Hausmetzgete, einer willkommenen Abwechslung zu den Süßigkeiten. Caviezel ist Lehrbub bei Peter Anton Rousselot (*1860) von Bonaduz, der die „Maison Maron“ in Rouen (Frankreich) von den Brüdern Maron von Rhäzüns übernommen hatte.

Rongellen in Kostroma am Oberlauf der Wolga ein frühes Grab. Sein Vater bemühte sich, die armselige Erbschaft von 87 Rubeln, einigen Effekten und einer vergoldeten Sackuhr zu erhalten. Da stellte sich heraus, dass die Nachlassenschaft seines Sohnes nicht ausreichte, um all dessen Schulden zu tilgen. – Nach dem Tod des Likördestillateurs Jodocus Ruben (1797-1858) von Präz in Flensburg, meldete das dänische Konsulat, sein Nachlass sei „so gering, dass kaum die Beerdigungskosten daraus bestritten werden konnten.“³⁷ – Die Erben des im polnischen Hrubieszów zu Grabe getragenen Konditorgehilfen Friedrich Schneller (1820-1855) von Sils im Domleschg erhielten nur seinen Pass. – Der 16-jährige Marti Simon Weibel (1840-1856) von Valendas, Kaffeesieder in Karlstadt / Karlovac, hinterliess „die wenigen Kleidungsstücke, die er am Leibe

³⁷ Staatsarchiv Graubünden, Chur, CB V 3/113, Protokoll des Kleinen Rates, Nr. 525 vom 12.03.1858.

getragen und worin er beerdigt worden.“³⁸ Einige Monate später starb sein Bruder, der Markör Johann Luzius Weibel (1837–1858) in Laibach / Ljubljana. Seine Hinterlassenschaft bestand aus einem Kittel und einem Paar Hosen, abzuholen bei der Güterverwaltung! – Johann Kienz, Kaffeesieder im „Caffè della Casa Rossa“ in Triest, wurde 1855 von der Cholera hinweggerafft. Er hinterliess



Abb. 19: Die nicht identifizier- te Belegschaft des „Forno Svizzero“ in Mantova (Italien) um 1896.

seiner Frau und der Tochter in Ramosch nichts ausser einigen abgetragenen Kleidungsstücken. – Gion Giera Spinas (1831–1853) von Rona, Ladenjunge bei einem Zuckerbäcker in Paris, besass bei seinem Ableben keinen Rappen und war seine Logismiete schuldig geblieben.

Christian Tester (*1822) von Bäch im Safiental machte die Lehre beim Bergeller Ulrico Zuan (1795-1871) in Schemnitz / Banská Štiavnica. Hernach war er in acht Städten der Slowakei, Ungarns, Rumäniens und der Ukraine als Konditorgeselle tätig, bevor er spurlos verschwunden ist. Verbittert schreibt er einmal:

„Wer lebt wie ein Mensch, der kann von einem Gehilfengehalt wenig erübrigen, wer jedoch leben kann wie ein Hund, erspart.“³⁹

Selbst dann, wenn ihnen Fortuna lächelte und sie die Mittel hatten, auf eigene Rechnung zu wirtschaften, führten Zuckerbäcker einen harten Lebens- und Konkurrenzkampf. Der Kuchenbäcker Johann Caprez (1828-1886), Teilha-

³⁸ Staatsarchiv Graubünden, Chur, CB V 3/111, Protokoll des Kleinen Rates, Nr. 910 vom 09.05.1857.

³⁹ Tester, Christian, Brief vom 01.04.1855 aus Ungvar / Užhorod.

ber an einer „botega da cunfetiero“ in Rom, berichtet seiner Frau Anna in Trin / Digg:

„Ad ei fus ina buna botega – Es wäre eine gute Bude, macht aber viel Strappazzo. Ich muss zwanzig Stunden im Tag tätig sein und habe nur vier Stunden der Ruhe und so kannst du verstehen, wie viel ich auf dieser Welt geniessen kann. Es geht jetzt in den vierten Monat, dass ich angekleidet in der Bude schlafe, um das Geld für ein Zimmer zu sparen.“⁴⁰

80 von 100 Zuckerbäckern, deren Schicksal bekannt ist, sind in der Fremde verstorben oder als verschollen erklärt worden, 20 sind wiedergekommen. Der grössere Teil der Rückkehrer wird am Tag nach der Heimkehr wieder die Sense geschwungen oder die Lombardina gemolken haben. Einige erfolgreiche Zuckerbäcker genossen auf ihrem herrschaftlichen Alterssitz die Früchte ihrer Arbeit und waren vielleicht politisch, kulturell oder philanthropisch tätig.

So liess Gilli Cadisch (*1805), Konditor in Genua, die Kirche seiner Heimatgemeinde Luven auf eigene Kosten restaurieren und finanzierte die Verbindungsstrasse vom Dorf hinunter zur Talstrasse. Clotin Salis (1778-1849), Confiseur in Marseille, schenkte seiner Heimatgemeinde silberne Kannen und Becher zum Gebrauch beim Abendmahl. Der Taufstein aus schwarzem Marmor in der Kirche zu Versam ist eine Gabe von Domenic Riz à Porta (1831-1902), Besitzer des Café-Restaurants „Dominique“ am Nevskij Prospekt in St. Petersburg. Duri Raschèr (1811-1864), Pächter des „Café Montesquieu“ in Bordeaux, bedachte die Gemeindeschule von Zuoz mit 1'000 Franken. Der Zuckerbäcker Not Misoc (1766-1843) in Pisa, Letzter seines Namens, berappte um 1840 beim Bau des Schulhauses in Sent zwei Schulzimmer aus dem eigenen Geldsäckel und schmückte sie mit seinem Familienwappen. Ähnliche Beispiele gäbe es mehr!

Etliche heimgekehrte Zuckerbäcker betätigten sich als Pioniere der Tourismusindustrie, vor allem im Oberengadin, und beteiligten sich am Bau und an der Führung von Hotels. Mathias Candrian (1842-1893) von Sagogn, Zuckerbäcker im preussischen Stettin, erwarb 1869 in Flims das „Gasthaus zum Waldhaus“ und baute es zum „Hotel Segnes“ um und aus. Es war das erste Hotel in der Gegend und seine Eröffnung die Geburtsstunde des Kurortes Flims.

Heute sind sie weitgehend verschwunden, die Bündner Konditoreien, heute sind sie Geschichte, die Kaffeehäuser von Bündnern, die man einst in vielen Städten von Nižnij Novgorod bis New Orleans fand.

Der Ruf des „Café Josty“ am Potsdamer Platz in Berlin, gegründet um 1796 von Gian Josty (1773-1826) von Sils / Segl, reichte weit über Deutschland hin-

⁴⁰ Caprez, Johann, Brief vom 24.08.1874 aus Rom.

aus. Von diesem Haus, in dem man den besten Kaffee und die beste Schokolade in ganz Berlin bekam, hiess es: „Wanderer, steh! Hier geht's zu Josty ein, dem Konditor! Nur wenn da du geschmaust, sage, du warst in Berlin.“ Das „Café Josty“ teilte im Zweiten Weltkrieg das Schicksal so vieler Zuckerbäckereien in Polen und Deutschland – es wurde in Schutt und Asche gebombt! – Im Osten Europas dürfte wohl nur die von Hoflieferant Richard Tuffli (1844-1898) in Jassy / Iași im Grenzgebiet von Rumänien zu Moldawien gegründete „Cofetărie & Patiserie Tuffli“ die Katastrophen zweier Weltkriege und politischen Wirren eines Jahrhunderts bis auf unsere Tage überdauert haben.

Am ehesten findet man sie noch in Italien, eine „Pasticceria Svizzera“, so das „Caffè degli Svizzeri“ an der Piazza della Repubblica in Pontremoli. Es ist 1842 von zwei Brüdern Aichta aus dem Münstertal gegründet worden und wird heute von Nachkommen der Familie Stöckli von Safien geführt. Spezialität des Hauses ist die „Spongata degli Svizzeri“, eine Leckerei, die mit kandierten Früchten, Rosinen, Nüssen, Pinienkernen und viel Kakao hergestellt wird.

Einige wenige Zuckerbäcker sind betagt und mittellos, aber mit einer Kiste voll abenteuerlicher Erinnerungen in das Dorf ihrer Kindheit zurückgekehrt. Eine dieser schillernden Gestalten ist Barcazi Riesch (1826–1890) von Trin. Eben zwölf Jahre alt geworden, wandert er nach Frankreich aus, wo er bei Landsleuten das Zuckerbäckerhandwerk erlernt. Nach Abschluss der Lehre kehrt er nach Trin zurück, wird konfirmiert und zieht erneut los, diesmal nach Süden. Während achtzehn Jahren arbeitet er in Rom, Neapel und in Valletta auf der Mittelmeerinsel Malta. Um 1860 überschreitet er die Grenze ins Osmanische Reich, was vor und nach ihm wohl nur eine Handvoll Bündner Zuckerbäcker getan hat! In Istanbul wird er sesshaft und heiratet. Dreissig Jahre lang wirkt Barcazi Riesch als Konditor unter den Türken am Bosphorus. Nach dem Tod seiner Frau wird das Heimweh übermächtig, er liquidiert seinen Betrieb und macht sich auf den Weg in die Heimat. Im Dezember 1889 trifft er in Trin ein – drei Wochen später trägt man ihn zu Grabe. – Wie viel hätte er noch zu erzählen gehabt?

Peter Michael-Cafilisch, 1949, Hausmann mit historischen Neigungen, lebt in Arezen im vorderen Safiental und forscht und schreibt zur Bündner Auswanderungsgeschichte. Für sein Buch „Hier hört man keine Glocken – Geschichte der Schamser Auswanderung nach Amerika und Australien“ ist er mit dem Bündner Literaturpreis 2010 ausgezeichnet worden.