



## Chur der Gastfreundschaft

Metzgermeister Fritz Schiesser (1) führt mit seiner «Wurstmacherei» an der Oberen Gasse 22 eine der letzten gewerblichen Bastionen im Churer Lebensmittelhandel: «In den letzten zehn Jahren mussten zahlreiche Geschäfte aufgeben», bedauert Schiesser. Die Konkurrenz durch Manor, Globus und Konsorte wurde einfach zu stark. Auch Schiesser musste sich etwas einfallen lassen, um in der Churer Altstadt zu bestehen. Anfangs Jahr spezialisierte er sich nach 30 Jahren im Frischfleischgeschäft für die Zielgerade seiner Karriere auf Bündner Wurstspezialitäten, die er zur Freude vieler Churer, Touristen und Heimweh-Bündner eigenhändig herstellt – so etwa die preisgekrönte Churer Beinwurst – oder aber im ganzen Kanton aufstöbert. Als Veranstalter des samstäglichen Wochenmarkts, der sich vom Ochsenplatz in die Obere und Untere Gasse erstreckt, hat er ein kleines aber feines Gegengewicht aufgebaut mit Produkten aus der Bündner Landwirtschaft und den Bauern in Chur und Umgebung, die man sich auf keinen Fall entgehen lassen sollte.

Nur ein Katzensprung von Schiessers Wurstmacherei stossen wir am Obertor auf Arthur Bühlers Zuckerbäckerei (2). Der Konditormeister hat den Trend zu hochprozentigen Kakao-Schokoladen schon lange vor dem Boom erkannt. Seine liebevollen Friandises liefert er auch an die Gastronomie, etwa ins Duc de Rohan. Seine Fleischtorte wurde am «Concours suisse des produits du terroir» mit Gold ausgezeichnet. Und für die Bramata-Torte auf Polentabasis ist Zuckerbäcker Bühler stadtbekannt. Aber auch seine hausgemachten Gipfeli sind in aller Munde. Man findet sie zum Beispiel in der Kaffeebar Eugen an der Storchen-gasse 16 (3). Hier haben die Junggastronomen Steffen Schenk und

Tobias Hollerbühl mit hohem Qualitätsbewusstsein ein modernes Café-Bistro-Konzept verwirklicht. Neben einer geballten Ladung von fast einhundert Kaffee-, Tee- und Trinkschoggi-Spezialitäten, bieten sie mittags auch leichte Frischküche-Menüs an, abends handgemachte Flammkuchen, samstags Frühstück bis 15 Uhr.

Apropos Frühstück und Gebäck: Neben der Churer Confiserie-Institution Maron (seit 1933), steht zurzeit die Konditorei Merz (4) im Rampenlicht: Ende April zog sich Hanspeter Merz (60) ins VR-Präsidium zurück und übergab nach 33 Jahren seinem erst 26-jährigen Sohn Roni Merz die Geschäftsführung des Bäckerei-Imperiums. Mit 130 Mitarbeitern gilt das Familienunternehmen in dritter Generation als Vorzeigebetrieb der Schweizer KMU-Bäcker-szene. Exemplarisch für den Trend der vergangenen Jahre hat Merz Senior den Weg von der reinen Bäckerei hin zur Gastronomie bereits sehr früh antizipiert und konsequent umgesetzt: Mit 500 gut ausgebuchten Sitzplätzen gehört Merz heute zu den bedeutendsten Mittagsverpflegern von ganz Chur. Der Junior freut sich derweil über die erfolgreiche Lancierung seiner Luxus-Brotlinie, fiebert der Eröffnung einer weiteren Filiale am neuen Churer Bahnhof entgegen und träumt bereits von der Expansion in Schweizer Städte ...

Fernab von der Altstadt findet sich zwischen «Bau und Hobby» und «M-Parc» die skurrile Giger-Bar (5) des Churer Künstlers und Oscar-Preisträgers H. R. Giger. Aufgrund der peripheren Lage schliesst die Alien-Bar unter der Woche bereits um 20 Uhr. Als Museumscafé ist sie aber allemal einen Besuch wert.