



In kleinen Bissen um die halbe Welt: Am Pfingstweekende findet in der Bahnhofstrasse die zweite Ausgabe von pur.streetfood statt.

Das Street Food Festival neu an vier Tagen

Liebhaber von schnellem, gutem Essen dürfen sich wieder freuen: Über die Pfingsttage, von Freitag bis Montag, 2. bis 5. Juni, geht in der Bahnhofstrasse die zweite Ausgabe von pur.streetfood über die Bühne. Nach der erfolgreichen ersten Ausgabe im 2016 hat Jan Munnikhuizen, der Initiator des Churer Street Food Festivals, die Abläufe, insbesondere bei der Abfallentsorgung, optimiert. «20 000 Besucher sind gekommen, damit hatten wir in unseren kühnsten Träumen nicht gerechnet», sagt der Churer Gastronom. Dass bei einem solchen Grossandrang ein grosser Abfallberg zurückbleibt, ist klar. Vor allem in diesem Bereich musste man nochmals über die Bücher. Munnikhuizen: «Zwei Personen werden nunmehr dafür zuständig sein, die Abfallbehälter zu leeren, die Abfallsorten zu trennen und in Mulden separat zu entsorgen.» Zudem wird das Festival, um die Menschenströme besser zu verteilen, von zwei auf vier Tage ausgebaut.

Grosse Vielfalt

Sonst wird am Konzept des Street Food Festivals nur wenig geändert: Zusammen mit seinem

Team von pur.catering, namentlich Maja Moser und Maude Federspiel, möchte er dem Bedürfnis nach gesundem und dennoch unkompliziertem Essen gerecht werden, von regional bis international. So wird ein Besuch auf dem Street Food Festival auch zu einer kleinen kulinarischen Weltreise. «Einfach, locker und lässig», beschreibt Chefkoch Munnikhuizen die Idee hinter pur.streetfood. Die Besucher dürfen sich wieder auf originelle Kreationen von verschiedensten Anbietern aus der ganzen Schweiz freuen, abgerundet von zwei Bars für die Begleitverpflegung in Flüssigform. Mit von der Partie sind auch diesmal mehrere einheimische Teams. Neu bietet die Firma Legends aus Flims handgemachte Pies mit verschiedenen Füllungen an. Munnikhuizen selbst brutzelt wieder flämische Frites und Bitterballen, den beliebten holländischen Snack. Die Food Trucks sind von 11 bis 23 Uhr geöffnet. Der Anlass findet bei jeder Witterung statt. Der Eintritt ist gratis, die Besucher bezahlen nur das, was sie konsumieren. Die Preise liegen zwischen 7 und 15 Franken pro Portion.

Süsses Paradies

Die globale «Speisekarte» kann sich sehen lassen: Gegen 30 Aussteller bieten auf der «Street Food Meile» vom Alexanderplatz bis zum Kunstmuseum alles an, was in New York, Hong Kong, Paris oder London längst zum kulinarischen Alltag gehört. Vegetarisch, vegan? «Überhaupt kein Problem», sagt Jan Munnikhuizen. Xeris Food aus dem aargauischen Klingnau bietet beispielsweise Gerichte mit dem Gesundheitskorn Quinoa in verschiedenen Ausführungen an: süss, salzig, sauer und scharf. Hoch im Kurs steht nach wie vor die asiatische Küche. Und die italienische. Die Genussreise führt aber auch nach Mittel- und Südamerika. Auf jeden Fall einen Versuch wert sind die Empanadas, süss oder pikant gefüllte Teigtaschen, die zur lateinamerikanischen Küche gehören wie kaum ein anderes Gericht. Apropos Süsses: Der RhB-Park wird zum Paradies für Süssschnäbel: Crêpes, Waffeln, Strudel, Truffes, Glacés und Sorbets... Kennen Sie Baklava, das süsses Gebäck aus dem Nahen Osten? Tipp: Hingehen und durchprobieren – am besten mit möglichst leerem Magen. (jo)

Churer Wochenmarkt

Pro Specie Rara, Norbert Alig

Jetzt ist wieder Pflanzzeit. Am Churer Markt werden Gartenfans auf der Suche nach Saatgut und Setzlingen auf jeden Fall fündig. Wer sich nicht mit den klassischen Sorten zufrieden geben will, ist am Stand von Norbert Alig in der Unteren Gasse richtig. Egal ob Gemüse, Salate, Gewürze, Beeren oder Blumen: Er hat sich den speziellen Sorten verschrieben. Von Erdbeermais zu Baumspinat bis hin zu Drachenkopf finden sich bei ihm allerlei spannende Raritäten. Auf seinem Bio-Hof Geissgaden in Valzeina züchtet er regional angepasstes Saatgut und seltene Sorten und trägt damit zur Sortenvielfalt in Graubünden bei. Norbert Alig engagiert sich als einer von rund 3000 Produzenten in der Schweiz in der Stiftung Pro Specie Rara und züchtet gezielt alte Sorten, die unseren Grossmüttern vielleicht noch bekannt waren und heute im Zeitalter der grossflächigen Produktion immer mehr in Vergessenheit geraten. Norbert Alig ist seit 1999 am Wochenmarkt vertreten und trägt zu einem vielfältigen Angebot nach dem Motto «frisch, natürlich, bündnerisch» bei. (bk)

www.churerwochenmarkt.ch



Zum Jubiläum «30 Jahre Churer Wochenmarkt» stellt das «Churer Magazin» von Juni bis Oktober verschiedene Anbieter vor.