

Das Churer Fest feiert seine 30. Ausgabe

Was 1989 in einem kleinen Rahmen begann, hat sich zum «Fest der Feste» weit und breit entwickelt: das Churer Fest. Weil es im Jahr 1995 wegen des Eidgenössischen Schwing- und Älplerfestes ausfiel, wird die 30. Ausgabe «erst» dieses Jahr, vom 16. bis zum 18. August, gefeiert. Das OK steht mitten in den Vorbereitungen. In den Startlöchern sind auch die eigentlichen Gastgeber, rund 50 Vereine aus Chur und Umgebung. «Alle Vereine, die letztes Jahr im Einsatz waren, haben sich wieder angemeldet, 1:1», freut sich Präsidentin Andrea Thür-Suter. Sie sorgen mit ihrem kulinarischen Angebot dafür, dass kein Magen knurren muss und machen die Altstadt zu einem Treffpunkt für Jung und Alt, für Einheimische und Auswärtige. Das Churer Fest beginnt

am Freitag um 18 Uhr und dauert bis Sonntag 16 Uhr.

Ein Jubiläumsküchlein

Zum 30. Geburtstag wird Zuckerbäcker Arthur Bühler 3000 Churer-Fest-Küchlein backen. Die Leckereien werden auf dem Ochsenplatz gratis abgegeben. Die jüngeren Festbesucher können sich im Kinderparadies (in der Grabenstrasse), im Karussell (auf dem Theaterplatz), in der Kletterwand (in der Bahnhofstrasse) oder auf dem Bungee Trampolin (auf dem Alexanderplatz) austoben. Getanzt werden kann auf dem Casinoplatz, der im Zeichen der brasilianischen Tanzmusik steht. Natürlich erklingt auf allen Plätzen Musik für jeden Geschmack, von Rock bis Ländler. Das sind zum Beispiel Les Hironnelles, die seit über fünf Jahr-

zehnten auf der Bühne stehen. Die fünf Altherren haben am Freitagabend die Ehre, das Programm im Stadtgarten zu eröffnen. Mit Crimer kommt am Samstagabend ein ganz prominenter Musiker ans Churer Fest. Mit Jahrgang 1989, als die Geschichte des Churer Festes begann, ist er für die grosse Bühne auf dem Arcas prädestiniert. Ebenfalls dabei: Pascal Gamboni, Kaufmann und Damian Lynn. Nicht fehlen darf das Kulturfest auf dem Hegisplatz, mit Musik, Theater und Lesungen – und dem Klassikbrunch der Kammerphilharmonie Graubünden am Sonntagmorgen.

Der Bändel gehört dazu

Zum vierten Mal setzt das OK auf den Festbändel. Nach einem harzigen Start im 2016 und 2017 konnten letztes Jahr immerhin schon rund 8000 Bändel abgesetzt werden. Damit hilft der Festbesucher mit, den Fortbestand des Churer Festes zu sichern. Die zehn Franken sind dieses Jahr besonders gut investiert. Denn ein beträchtlicher Teil der Einnahmen fliesst in das Musikprogramm. Die Bändel können im Vorfeld wie auch am Fest selber bei jenen Vereinen gekauft werden, die mit einem Stand am Churer Fest vertreten sind. Zudem ist er ab Anfang August bei Chur Tourismus am Bahnhof und bei allen Filialen der Raiffeisenbank zwischen Bonaduz und Landquart erhältlich. Die Tombola ist ebenfalls ein wichtiger Pfeiler bei der Finanzierung. Der Hauptpreis, Audi A1 im Wert von 30000 Franken, wird von der Amag Chur gesponsort. Attraktiv sind auch der zweite und dritte Preis, ein Velo im Wert von 5000 Franken von Arcas Tretmaschinen und eine Uhr im Wert von 2200 Franken von Uhren Jäggi. Auf www.churerfest.ch und auf Facebook werden die Neuerungen laufend aufgeschaltet, damit alle Festbesucher bis ins hinterste Detail Bescheid wissen. (jo)



Voll ins Festgetümmel: Das Churer Fest geht vom 16. bis zum 18. August zum 30. Mal über die Bühne.

CHURER Wochenmarkt

ALPENBRATBUTTER

Aus Grossmutter's Küche war sie nicht wegzudenken: Die Bratbutter, auch als «eingesottene Butter» oder «Butterschmalz» bekannt. Auch in Indien und Pakistan wird Bratbutter, die dort «Ghee» genannt wird, seit hunderten von Jahren verwendet. Die Herstellung von Bratbutter ist keine Hexerei: Durch längeres Simmern der Butter verdunstet das noch enthaltene Wasser und Eiweiss, und es bleibt fast reines Milchfett (98,8 %) übrig. Die Bratbutter ist nun hoch erhitzbar (bis 180°C) und eignet sich bestens für das Braten. Sie enthält weiterhin das feine Butteraroma und ist viel länger haltbar als normale Butter. Zudem kann es ungekühlt gelagert werden. Zu Grossmutter's Zeiten wurde die Bratbutter in grosse Tongefässe gefüllt, mit einem Brett vor Mäusen geschützt und im Vorratskeller aufbewahrt. Heute schätzen wir Bratbutter wegen dem feinen, nussigen Geschmack. Am Churer Wochenmarkt ist die ganz besonders schmackhafte Alpenbratbutter in der Unteren Gasse bei der Familie Blöchlinger erhältlich. Die feine Alpenmilch gibt dieser Bratbutter ihr ganz besonderes Aroma. (bk)



www.churerwochenmarkt.ch