

# Süsse und salzige Köstlichkeiten aus der Alpenstadt

TEXT UND BILDER: PETER DE JONG

Typisch Chur! Die Alpenstadt zeigt sich für Schleckmäuler von ihrer besten Seite – mit süssen und salzigen Versuchungen, die den tristen Alltag schnell vergessen lassen. Der neueste Wurf ist das Alpenstadt-Salsiz, das in der Metzgerei Mark an der Oberen Gasse geräuchert wird.

Eingefleischten Geniessern und Feinschmeckern aus nah und fern braucht man den Schiller, die Churer Beinwurst, die Fleischtorte, den Röteli, die Pfirsichsteine (aus Marzipan), die Bsetzisteine (aus Schokolade) und neuerdings das Stadtbier kaum noch vorzustellen. Sie sind aber nicht die einzigen Produkte, die es in Chur zu entdecken gibt. Zusammen mit Chur Tourismus haben verschiedene lokale Produzenten fünf Leckereien kreiert, die unter dem Label «Alpenstadt» verkauft werden. Und der Warenkorb soll sich weiter füllen. «Diese Produkte müssen authentisch sein», erklärt Tourismusdirektor Michael Meier die Idee. Das heisst zum Beispiel, dass die Hauptzutaten aus einem Umkreis von 30 Kilometern kommen müssen.

## Salzige Snacks ...

Jetzt wurde die Palette mit einer Wurst erweitert, hergestellt von der Metzgerei Mark an der Oberen Gasse. Das 200 Gramm schwere Alpenstadt-Salsiz, je zur Hälfte aus Bündner Rind- und Schweinefleisch bestehend und mit Gewürzen, Rotwein und Marc verfeinert, wird 24 Stunden in der Kaltrauchkammer geräuchert. «Dieser Prozess ist anspruchsvoll, weil die Glut überwacht und zwischendurch befeuchtet werden muss, damit die Temperatur des Rauchs 15 Grad nicht übersteigt», erklärt Ruedi Winz, Geschäftsführer der Altstadtmetzgerei. Den feinen Rauchgeschmack verdankt das Salsiz einer Mischung aus Wacholder-«Chries», Buchen- und Kiefersägemehl. Den letzten Schliff erhält es in der Trocknerei in Lunden.

Sushi kommt aus Japan. Nicht ganz so exotisch, dafür ebenso schmackhaft ist die Churer Variante nach einem Rezept von Urs Auchter und Benedikt Joos, den innovativen Köchen im Restaurant Zunfthaus zur Rebleuten. Das Herzstück dieser rassigen Spezialität besteht aus naturgereiftem Alpenstadt-Käse von der Churer Sennerei Maran ob Arosa. Gerste ersetzt den Reis, und statt Seetang kommen Mangoldblätter zur Anwendung. Für das Tüpfelchen auf dem i sorgt dünn geschnittenes Bündnerfleisch. In mundgerechten Stücken mit einer würzigen Sauce zum Dippen serviert, lassen die Churer Sushis sogar den Japanern das Wasser im Mund zusammenlaufen. Das Rezept ist auf [www.churtourismus.ch](http://www.churtourismus.ch) zu finden.

## ... und süsse Versuchungen

Ende 2008 wurde, quasi als Pilotprojekt, die Alpenstadt-Schoggi kreiert. Die mit Nougat und Baumnuss gefüllten Pralinen der Konditorei Merz schmelzen auf der Zunge. Ein beliebtes Mitbringsel ist auch die in einer handlichen Schachtel hübsch verpackte Alpenstadt-Torte. In etwas mehr als einem Jahr wurden 5000 Stück dieser süssen Versuchung der Zuckerbäckerei Obertor und der Konditoreien Maron, Merz und Gwerder verkauft. Eine ganz coole Idee ist die Alpenstadt-Glace, die in der Gelateria Ewviva am Kornplatz mit fast ausschliesslich lokalen Zutaten hergestellt wird. Orazio Crucitti führt 12 Variationen im Sortiment. Ein Hit: Waldbeeren und Sanddorn – nichts für Linienbewusste zwar, aber sooo gut ...



Zum Reinbeissen: Die Alpenstadt-Schoggi der Konditorei Merz.



Ein Renner: Regula Allamand präsentiert die Alpenstadt-Torte.



Hochwertig: Ruedi Winz ist stolz auf sein Alpenstadt-Salsiz.



Köstlich: Die Glace von Orazio Crucitti sind eine Sünde wert.



Origineller Apéro: Die Churer Sushis munden vorzüglich.