

# 20 Ein Seigneur

(S. 168-170)

Quellentexte

**Vier bekannte Bündner Zuckerbäcker, zitiert aus dem Historischen Lexikon der Schweiz (HLS):**

## MartinStiffler

Version vom: 29.05.2012

Autorin/Autor: Carsten Goehrke

\*30.4.1831 Celerina/Schlarigna, +15.1.1895 Chur, ref., von Davos. Sohn des Jackem, Bauern, und der Dorothea geb. Moeli. ∞ 1863 Carolina Margareth Rüedi, in Wilna geborene Schweizerin, 2) 1871 Ursula Pernis. Nach einer Konditorlehre im Berliner Café Josty und berufl. Tätigkeit in Königsberg (1850), Warschau (ab 1855) und Kiew (ab 1859) gründete S. 1860 am Kiewer Prachtboulevard Kreschtschatik eine eigene Konditorei, die zum ersten Haus am Platz aufstieg. S. konnte sich schon 1876 als Millionär nach Chur zurückziehen (Residenz in der Villa Kiew). Die Geschäfte in Kiew führte S.s Sohn Alfred weiter, der später als Fabrikant tätig war.

## JohannJosty

Version vom: 07.02.2007

Autorin/Autor: Dolf Kaiser

\*28.4.1773 Sils im Engadin/Segl, +5.9.1826 Sils, ref., von Davos. Sohn des Michel, Landwirts, und der Barbara Castelmur. ∞ 1813 Caroline Isemer. Zuckerbäckerlehre in Magdeburg. Mit seinem Bruder Daniel und den Landsleuten Andreas Puontz, Giachem Zamboni und Christoffel Pedotti gründete J. 1796 die Firma Johann Josty & Co. in Berlin, die bis 1943 existierte. Die Firma betrieb

zahlreiche Cafés und Pâtisseries in Berlin und auch in anderen dt. Städten. Im Hungerjahr 1817 liess J. als Arbeitsbeschaffung seinen Alterssitz in Sils erbauen (heute Hotel Margna).

## Tobias Branger

Version vom: 19.08.2004

Autorin/Autor: Roman Bühler

\*21.11.1803 Davos, + 29.5.1860 St. Petersburg, ref., von Davos. Aus einer Walser Bauern- und Zimmermannsfam. ∞ 1832 Margareth Isler, Schwester des Johann Luzius Isler. Um 1819 Auswanderung nach Petersburg, Konditorlehre. 1831 Geschäftspartner Salomon Wolfs, der die Konditorei seines Onkels Johannes Wolf unter dem Namen "Wolf und Béranger" (französierte Form von B.) am Newskij Prospekt 18 übernommen hatte. In diesem Literatencafé verkehrten alle bedeutenden Dichter von Puschkin bis Dostojewski. Ab 1850 führte B. zusammen mit Domenic Riz à Porta am Newskij Prospekt 24 das erste russ. Café-Restaurant. Kurz vor seinem Tod musste er das Branger'sche Schlösschen in Davos, das spätere Hotel Strela, verkaufen.

## Luigi Caflisch

Version vom: 10.04.2003

Autorin/Autor: Max Hilfiker

\*30.11.1791 (Esajas Ludwig) Trin, +17.4.1866 Chur, ref., von Trin und ab 1836 Chur. Sohn des Durisch, Landwirts, und der Anna geb. Caprez. Elisabeth C., von Trin. Klass. Zuckerbäcker-Karriere: 1805-11 Lehre als Confiseur in Livorno, 1820-31 Eröffnung mehrerer Konditoreien in Rom und Neapel. 1833 Landammann in Trin. Kaufmann in Rom und Neapel. Gutsbesitzer in Chur, wo er sich 1848 die Villa Brunnengarten als Alterssitz erbauen liess.

Südostschweiz, 11.1.2001

# Königsberger Marzipan nach Bündner Art

**Zuckersüss und weltberühmt: Den Ruf des Königsberger Marzipans begründeten Bündner Zuckerbäcker, und die Konditorei und Marzipanfabrik Stephan Plouda belieferte gar die Preussen-Könige mit der süssen Delikatesse.**

• VON PETER MASÜGER

Es ist hart, wenn man aus gesundheitlichen Gründen auf Süsses verzichten muss. Besonders bitter ist es jedoch, wenn man dieses Los als Nachfahrin einer Zuckerbäckerfamilie zu tragen hat. Doch die 73-jährige Sigrid Plouda klagt nicht. Im Gegenteil: Die pensionierte Regensdorfer Lehrerin mit dem Engadiner Geschlechtsnamen erzählt begeistert, wie ihr Vater, der mit seiner Familie 1933 aus der Preussenmetropole Königsberg in die Schweiz geflüchtet war, jeweils zu Weihnachten Marzipan herstellte.

Zwar war ihr Vater nicht mehr Zuckerbäcker, sondern Jurist und stand als Kaufmännischer Direktor der Zürcher Niederlassung der AEG vor. Doch das Zuckerbäckern muss ihm im Blut gelegen haben, und das weihnachtliche Marzipan verfertigte er so, wie es bereits sein Vater – ein echter Bündner Zuckerbäcker – gemacht hatte: aus gemahlenen, gesottenen Mandeln, Rosenwasser und Bittermandeln. Wichtig dabei: «Das Marzipan war nicht gefärbt, höchstens tauchte man es in Schokolade», sagt Sigrid Plouda. «Mein Grossvater gab auch noch Rosenwasseressenz hinzu, das ihm den bestimmten Duft gah.»

## Aus Ftan an die Ostsee

Sigrid Ploudas «Zuckerbäcker-Opas», der aus Ftan stammende Stephan Plouda (1850–1939), war auf der Ge-

sellens-Walz an die Ostsee gelangt. In Danzig (Polen) führte er an der Grossen Allee seine «Conditorei und Kaffeehaus Stephan Plouda». 1885 verlegte er sein Geschäft an die Kneiphöfische Langgasse 6–7 in Königsberg (heute Kaliningrad).

Durch die Lage seines Etablissements nahe der Börse zählte der Ftaner Zuckerbäcker vor allem Geschäftsleute zu seiner Klientel. Aber auch allerhöchs-

te Herrschaften blauen Blutes. Stephan Plouda dürfte sich nämlich königlicher Hofkonditor nennen, und in dieser Eigenschaft überraschte der Marzipanfabrikant alljährlich zu Neujahr oder zu Weihnachten den deutschen Kaiser mit einem riesigen Gemälde – gefertigt aus feinstem Marzipan. Selbstredend war auch der geschnörkelte Rahmen dieses essbaren Bildnisses aus dem leckeren Material. Eine Delikatesse, bei der zu einem nicht geringen Teil die Augen mitassen.

## Paradies für kleine Leckermäuler

An das hohe alte Haus, in welchen die grossväterliche Marzipanfabrik und Konditorei untergebracht waren, erinnert sich Sigrid Plouda noch gut, besonders auch an die etwas dunklen und ziemlich hohen Konditoreiräumlichkeiten mit ihren Holzwänden: «Für uns Kinder war das fast wie ein Wunderland», wen wundert's, denn – «Wir durften haben, was wir wollten.»

Eine Spezialität aus Grossvaters Küche hat sich Sigrid Plouda besonders eingeprägt: die Bellevue-Torte, eine veritable Kalorienbombe, deren Zusammensetzung jedem Ernährungsberater die Tränen in die Augen treiben würde: «Sie bestand aus einem Bisquit-Teig und Creme Patisserie, eine dicke, feste Vanille-Creme, in Schichten, und oben war sie gedeckt mit normalfarbigem Marzipan. Das war etwas Wunderbares, das einem auf der Zunge zerging. Ich bekam seither nie mehr solche Sachen zu kosten.»

## Das Ende der Königsberger Zuckerbäcker

Zeit seines Lebens bewahrte der Zuckerbäcker Stephan Plouda eine starke Bindung zu seiner Unterengadiner Heimat, und die alljährliche Fahrt nach Tarasp zur Trinkkur war Pflicht. Als er 1933 beinahe 90-jährig starb, pikanterweise nach dem Genuss eines seiner empfindlichen Verdauung nicht zuträglichen Waldmeisterwackelpuddings aus der Doktor-Oetker-Küche, übernahm der jüngere Sohn Otto das Geschäft, der aber, so seine Nichte, nach und nach das ganze Vermögen seines Vaters durchbrachte.

Die Kriegereignisse der Jahre 1944 und 1945 taten dann ein Übriges. Sie bedeuteten nicht nur das Ende der Konditorei und Marzipanfabrik Plouda, sondern auch der übrigen Konditoreien, und sie beendeten damit die Geschichte der süssen Botschafter Graubündens in der einstigen Hansestadt Königsberg, dem damaligen politischen und kulturellen Zentrum Ostpreussens.



Fern der Heimat hat ein Unterengadiner Zuckerbäcker sein Glück gefunden: Stephan Plouda aus Flan hat in Miranda Mayer aus Danzig die Frau fürs Leben gefunden und mit ihr zusammen an der Grossen Allee in Danzig seine «Conditorei und Kaffeehaus Stephan Plouda» aufgebaut, ehe die beiden 1885 mit ihrem Geschäft nach Königsberg übersiedelten.

## Köstlichkeit aus Persien

mas.- Seine «Demokratisierung» verdankt das Marzipan der Entdeckung des Rübenzuckers. Erst als das zuvor aus spanischen Kolonien importierte Luxusgut Zucker durch heimische Produktion ersetzt wurde, konnten sich alle Bevölkerungsschichten die Köstlichkeit Marzipan leisten.

Die Wurzeln der süssen Köstlichkeit vermutet man in Persien, wo sie in Schriften des Geheimbundes der «Treuen Brüder» aus dem 10. Jahrhundert genannt wird und damals aus Mandeln, Zucker und Öl zubereitet wurde. Mit den Kreuzzügen kam das Marzipan dann nach Europa und fand seit ungefähr 1300 vor allem in südlichen Regionen, wo Mandelbäume heimisch sind, rasche Verbreitung.

In Venedig machten Bündner Zuckerbäcker schon früh Bekanntschaft mit der süssen Spezerei. Und Bündner Zuckerbäcker und Konditoren, vor allem Engadiner und Bergeller, waren es auch, die den Apotheken in Ost-

preussen die Marzipanherstellung streitig machten und sich daselbst während Jahrzehnten eine Monopolstellung in der Zubereitung des süssen Naschwerks sichern konnten. Wilhelm Pomattl aus Castasegna gründete 1809 die erste Marzipanfabrik in Königsberg und eröffnete im alten Posthaus beim Schloss am Altstädtischen Markt seine Conditorei.

Entgegen der Volksmeinung, welche eine Beziehung zu Marri panis, «Brot des Markus», herstellt, wurde das Wort im 16. Jahrhundert aus italienisch marzapane entlehnt, das seinerseits, so vermutet man, auf ein südarabisches mathauban zurückgeht, das «sitzender König» bedeutet und eine byzantinische Münze mit dem thronenden Christus bezeichnet haben könnte. Im Sizilianischen, Neapolitanischen und im Provenzalischen bedeutet das Wort «Schachtel»; durchaus passend, denn der Marzipanteig wurde in Holzschachteln nicht nur aufbewahrt, sondern auch exportiert.