



Die Bündner Konditorenkunst – hier eine Macaronstorte der Churer Konditorei Merz - hat eine lange Tradition.

Bild zVg

Von der Zauberkunst der Zuckerbäcker

Bündner Zuckerbäcker beglückten früher ganz Europa. Und auch heute kann sich die heimische Konditorenkunst sehen und geniessen lassen.

chr. Schwierige wirtschaftliche Verhältnisse zwangen die Bündner immer wieder zur Auswanderung. Unter ihnen waren viele, die als Zuckerbäcker ihr Glück in der Fremde suchten. Denn die Konditorenkünste der Bündner

waren in ganz Europa und teilweise auch in Übersee sehr gefragt. Allerdings umfasste der Begriff «Zuckerbäcker» damals viel mehr als das reine Konditorenhandwerk. Zuckerbäcker waren auch für die Herstellung von

Glace und Limonade, das Kaffeerösten und das Brennen von Spirituosen zuständig. Die Rezepte waren sorgsam gehütete Familiengeheimnisse, die von einer Generation zur nächsten weitergegeben wurden. Das Zürcher Johann Jacobs Museum widmet den Bündner Zuckerbäckern jetzt eine Ausstellung.

► Mehr auf Seiten 3 und 5