

Zeitschrift: Bündner Jahrbuch : Zeitschrift für Kunst, Kultur und Geschichte Graubündens

Herausgeber: [s.n.]

Band: 57 (2015)

Artikel: Hotel Steinbock in Chur : von bester Küche und Gesellschaft

Autor: Metz, Peter

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-587219>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 31.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Hotel Steinbock in Chur – von bester Küche und Gesellschaft

Peter Metz

Im November 2011 erhielt ich einen Anruf aus Winterthur – die Stimme einer älteren Frau sprach in unverkennbarem Churerdialekt, dankte für die Zusendung des Bündner Jahrbuchs und begann vom bedauerlichen Abbruch des Hotels Steinbock, von ihrem Bruder Josef Schmid, dem Küchenchef und Töfffahrer, vom Haus Willi und vielem mehr zu erzählen. Anlässlich eines Gesprächs, am 19. Dezember 2012, in ihrem Eigenheim in Winterthur an der Gottfried-Keller-Strasse, zeigte mir Frau Bachmann die Schul-, Ausbildungs- und Anstellungszeugnisse ihres Bruders, lieh mir sein «Livre de recettes» und Fotos aus und animierte mich zu einem kleinen Bericht über das Hotel Steinbock, seine Küche und Gesellschaft. Wenige Monate nach diesem Gespräch ist Frau Bachmann-Schmid gestorben.

Lebenslauf von Josef Schmid, dem Chefkoch des Hotels Steinbock

Geboren ist Josef Schmid am 25. September 1926 als Sohn des Josef Schmid und der Anna Maria, geborene Maas, Bürger von Flims. Sein Vater war angestellt als Unterförster der Stadt Chur. Die Mutter arbeitete als Aushilfe im Restaurant Rebleuten und im Hotel Steinbock, wodurch schon ein früher Kontakt zur Hotellerie hergestellt war. Aufgewachsen ist Josef mit seiner älteren Schwester – beide besuchten die Stadtschule Chur, obschon sie katholischer Konfession waren und der Weg zur Höfschule viel näher gelegen



Neues Hotel Steinbock, Situationsplan, Lith. Manatschal Ebner, Chur und St. Moritz, 1:400, 49 x 34 cm, um 1900. (In Privatbesitz)

war. Bischof Christian Caminada, ein Verwandter, forderte Vater Josef Schmid auf, die Kinder in die Höfschule zu schicken, doch dieser widersprach mit den Worten, er schicke seine Kinder wohin er wolle, der Bischof könne ja seine Kinder auch dahinschicken, wo es ihm passe. Die Familie Schmid-Maas wohnte ab 1923 während dreissig Jahren im Haus von Georg Willi und Söhne, Ziegelmaschinenfabrik, wo sie eingemietet waren. In den 1950er Jahren übernahm einer der Willi-Söhne die Wohnung und die Familie wechselte auf die linke Plessurseite ins «Haus Bodmer auf dem Sand» (Bodmerstr. 36), das langjährige Sommerhaus von Gaudenz von Salis.

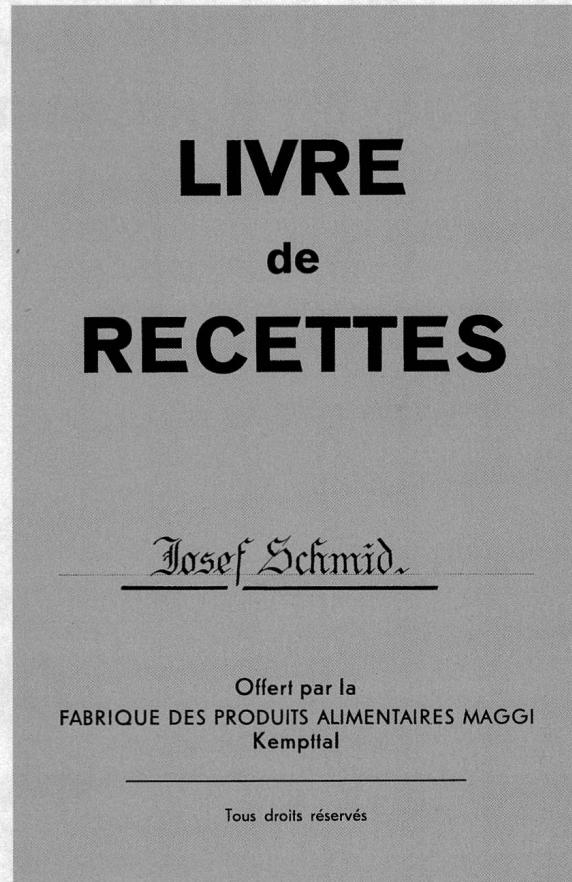
Josef Schmid wollte nicht in die Kantonschule übertreten, vielmehr strebte er etwas

Geschichte

Handwerkliches an. Er entschied sich für eine Kochlehre und trat am 6. Oktober 1942 eine Stelle im Restaurant «Zunfthaus zu Safran in Basel» an. Die Direktion (Herr F. Gassler) stellt ihm am Ende der Lehrzeit auf den 5. April 1945 folgendes Zeugnis aus: «Er hat sich während dieser Zeit sehr gute Kochkenntnisse angeeignet, war stets fleissig, willig und sauber und ich war in jeder Hinsicht mit ihm zufrieden. // Ich kann ihn allen meinen Herren Kollegen bestens empfehlen und meine guten Wünsche begleiten ihn auf seinem Lebensweg.» Und die Prüfungskommission des Kantonalen Gewerbeverbandes der Stadt Basel schreibt am 30. April 1945 zu Josef Schmids Lehrabschluss: «Josef Schmid, Koch, von Flims, Graubünden, hat an der gewerblichen Lehrabschlussprüfung in sämtlichen Fächern die Note <sehr gut> erzielt und damit die Prüfung mit Auszeichnung bestanden.» Auf den Start im renommierten Restaurant Safran folgten vier Halbjahresstellen, im ersten Nachkriegsjahr sind es zusätzlich zwei kurze Anstellungen. Die berufliche Tätigkeit von Josef Schmid in einzelnen Sommermonaten sind nicht bekannt. Die Stelle in Bad Schinznach musste er aufgeben, «um die Rekrutenschule zu absolvieren». Militärisch erwarb er den Rang eines Wachtmeisters der Infanterie, übte die Funktion des Küchenchefs aus und führte eine Kochbrigade. Von März bis Juli 1948 war er wegen eines Beinbruchs nicht arbeitsfähig.

Marie Bachmann-Schmid beschreibt ihren Bruder als liebenswürdigen, sehr intelligenten Menschen. Er folgte dem Grundsatz «Reden ist Silber, Schweigen ist Gold». Mit den Menschen sei er stets gut ausgekommen, in Streitsachen habe er sich nicht eingelassen, sondern bewies in allen Situationen Umgänglichkeit und Konzilianz. Er trieb gerne Sport, gewann einmal an einem kantonalen Turnfest (ca. 1942) den ersten Preis am Barren. In der Freizeit liebte er es auszureiten oder frönte seinem Hobby, dem Töfffahren.

1957 heiratete Josef Schmid Angela Vittoria Sceresini, eine italienische Staatsangehörige (Comune di Montagna in Valtellina) – die Ehe blieb zum Leidwesen des Ehepaars kinderlos und wurde nach zwölf Jahren geschieden. Später ging

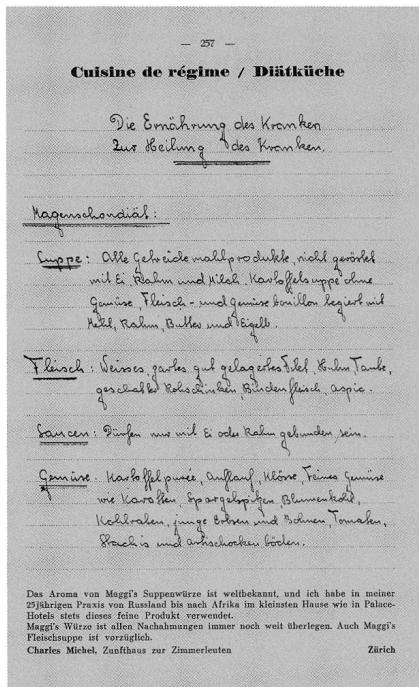


Josef Schmid mit Anna Caflisch (1929–1987) die Ehe ein, der die Kinder Christian und Marianna entsprangen – beide sind als junge Erwachsene verstorben.

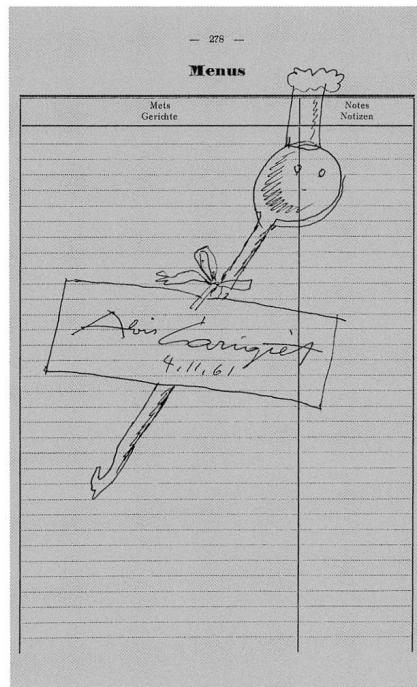
Seinen Lebensabend verbrachte das Ehepaar Schmid-Caflisch in Pitasch, dem Geburtsort der zweiten Ehefrau. Josef Schmid ist am 2. Februar 1987 im Spital Ilanz an einem Krebsleiden gestorben, wenige Tage nach dem Tod seiner Gattin.

Kochrezepte aus der Kriegszeit – Verwöhnung mit Einschränkungen

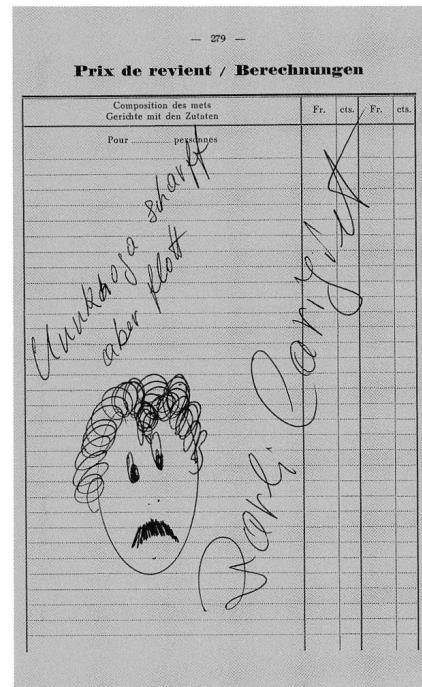
Josef Schmid hat ein schön gestaltetes Schulheft, betitelt «Menusammlung» hinterlassen; es entstand beim Berufsschullehrer und Hotelier E(mil) Vogt (1891–1964) im «berufkundlichen Unterricht 1944–45» an der «Allg. Gewerbeschule Basel», die bis heute so heisst und auch bis heute in ihrer Abteilung «Chemie, Ernährung und



Diätküche für erkrankte Gäste,
aus dem Rezeptbuch von Josef Schmid.
(Quelle: DBS, Livre de Recettes, 257)



Widmung von Alois Carigiet.
(Quelle: DBS, Livre de Recettes, 278)



Widmung von Zarli Carigiet.
(Quelle: DBS, Livre de Recettes, 279)

Diverses» Köchinnen und Köche schulisch ausgebildet. Die Menüsammlung besteht aus sieben aufwändig dokumentierten, unterschiedlich angelegten und interessant kommentierten Rezepten:

1. «Buffet froide» für 54 Teilnehmer, Menü mit 11 Gerichten und Zutaten, Ankaufspreis und Kosten; Menükarte: «Buffet froide: Le jambon du pay à la Gelée au madère – La Langue de boeuf Délice – Le Roastbeef à l'Anglaise – Le Saucisson de Lyon – et – Le Salami italien // Les Oeufs à la Russe en bell-vue – Les Pâtés maison – Le Thon et les Sardines – Mayonnaise – Les Aspics Casino – Les Salades Masouvites»

2. «Basler Zunftessen» «zu Schlüssel» für 120 Personen, Menükarte mit fünf Gängen «Potage Ox-tail – Vol-au-Vent aux filets de Sôle – Zunftplatte (mit gebackenen Rippli, gedörrtem Speck, Sauerkraut, gelbe Erbsen, Ring Wurstli, Schweineschmalz); Markgräflerwein – Poulet rôti – Pommes

rissolées – Salade – Savarin au Rhum – Café – Liqueur»; mehrere Bemerkungen zur «Basler Schlüsselzunft», z. B. diese: «Die einzelnen Gänge müssen reichlich aufgetragen werden. Auch aus dem einfachen Grunde, weil der Wein ziemlich fliest.»

3. «Abend-Mähli» mit Menükarte «Zunftmähli: Maccaroni auf neapolit. Art...»

4. «Bankett-Menu» für 450 Personen, Menükarte mit «Minestra – Maccaroni au Gratin – Poulet de Grain rôti – Pommes rissolées, Petits Pois à La Paysanne – Salade – Tarte Casino»; dazu die aufschlussreichen Überlegungen zur Ernährung in der Kriegszeit, u. a.: «Ein Bankett für 450 Personen in der Kriegszeit, das mit rationierten Lebensmitteln aufgebaut ist, erfordert eine sorgfältige Kalkulation des Warenbedarfs. Im ferneren sei darauf Bedacht zu nehmen, dass dem Sättigungsgrad ebenfalls volle Aufmerksamkeit geschenkt wird.» Unter diesen beiden Gesichts-

<i>Zeugnis</i>	<i>Funktion</i>	<i>Antritt</i>	<i>Austritt</i>	<i>Bemerkungen</i>
Bad Schinznach Schinznachbad	Commis de cuisine	24.04.1945	04.07.1945	«sehr zufrieden»
Grossrestaurant Markthalle Basel	Aide de cuisine	20.11.1945	04.04.1946	«fleissiger, zuverlässiger Mitarbeiter»
Bad Schinznach Schinznachbad	Commis Garde-manger	15.04.1946	15.09.1946	«tüchtiger und fleissiger Arbeiter»
Hotel und Metzgerei zur Traube Chur	Aushülfekoch	17.09.1946	22.10.1946	«mit seinen Leistungen und Betragen sehr zufrieden»
Gasthaus und Metzgerei z. Hirschen, Weinfelden	Aushilfe	16.11.1946	29.11.1946	«in allen Teilen sehr zufrieden»
Alexandra Hotel Arosa	Commis Cuisine	17.12.1946	20.03.1947	«williger höfl Facharbeiter»
Kantons- und Bezirksspital Chur	Stellvertreter des 1. Kochs	27.04.1947	06.07.1947	«Obliegenheiten und Leitung der Hauptküche zu unserer vollen Zufriedenheit»
Alexandra Golf-Hotel Arosa	Aide-Commis	15.12.1947	18.04.1948	«kann meine letztjährige Referenz bestätigen»
Hotel Post Churwalden		01.07.1948	01.10.1948	(siehe Eintrag in Livre de recettes, 2)
Hotel Steinbock Chur	Aide de cuisine (entremetier)	01.12.1948	27.04.1950	«williger und tüchtiger Aide»
Hotel Steinbock Chur	Chef-Saucier, seit 1.7.1958: Chef de cuisine	01.12.1950	08.11.1962	«allerbeste Dienste (...) tüchtiger und gewissenhafter Mitarbeiter»

Zeugnisse des erfolgreichen Kochs Josef Schmid. Die Aufstellung belegt, wie kurzfristig und saisonabhängig die ersten beruflichen Jahre der Tätigkeit in dieser Branche waren. (Quelle: DBS)

punkten wird das Menü dann kritisch beurteilt. Weiter folgen detaillierte Überlegungen zu Menüfolgen, Vorbereitung, Zeitbedarf für den Service und «zweckmässige Verwendung» der allfälligen Resten (!).

5. «Familienabend-Menu» für den «Feuerschützen-Verein Basel-Stadt 18. November 1944»: «Le Risotto des Gourmets – Sauce Tomate – Le Tournedos grillées sur le feu de bois – Sauce Béarnaise – pommes rissolées – Epinards aux fleurons – La coupe <Ritter Pulverrauch> – Sauce chocolade». Dazu eine ganze Seite Bemerkungen,

beginnend mit der Kennzeichnung des Anlasses: «Die Basler Feuerschützen-Gesellschaft veranstaltet alljährlich in ihrem schönen Gesellschaftsraum altehrwürdigen Schützenhauses ihren Familienabend. In Friedenszeiten wäre das Menu ohne Zweifel weit reichhaltiger ausgefallen, jedoch mit den heutigen kriegsbedingten Einschränkungen muss man sich eben mit einfacheren Menu begnügen...»

6. «Nachkalkulation eines Bankettmenus»: «Asperges fraîches du Valais, Sauce vert, Palée du Lac à la Neuchâteloise, Pommes de terre vapeur,

Salade, Bome glacée, Dessert». Auf einer nächsten Seite folgen kritische Nachbemerkungen zu diesem Menü, welches am 19. Mai 1944 in Neuenburg serviert worden ist: Ob für die Glace ein Kriegsrezept Anwendung gefunden hat? Ob die Kombination Fisch und Spargeln hinsichtlich Sättigungsbedarf nicht «sehr gefährlich» sei, «weil die Spargeln eigentlich ein schlechter Füllstoff sind»?

7. «Déjeuner de Noël» vom 25. Dezember (1944): «Les milles gouts savoureux en belle vue // L'essence de Terrapène aux vieux Porto – Les paillettes au cumin // The best London Mixed-Grill – Les pommes facon allumettes – Les Tomates d'Espagne à la Dreux – l'endive belge braisé au jus de Veau – La salade césson à la mode du patron // Les biscuits glacée lafayette – La Bûche de Noël – Prix Fr. 12.– e Mc, sans premier plat Fr. 9.– 2 Mc». Unter den «Bemerkungen» zum Weihnachtssessen stehen aufschlussreiche Sätze zur Berufsethik, die Emil Vogt ein besonderes Anliegen war (s. StABS):

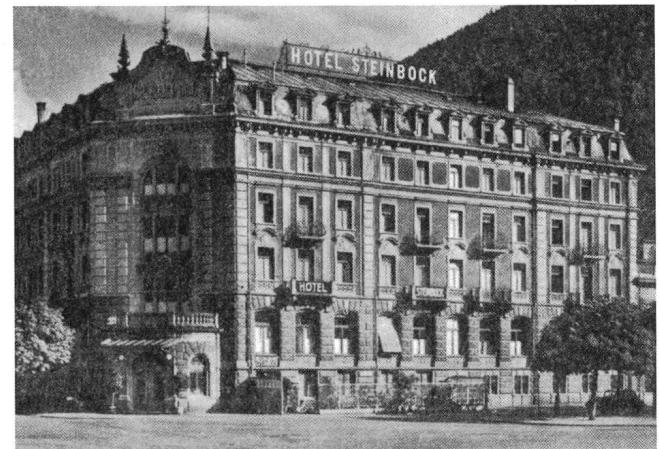
«Nun aber kommt eine sehr weitgehende Verpflichtung für den Küchen-, wie auch für den Betriebsverantwortlichen hinzu. Wenn nun die Darstellung des Menus (auf der Menükarte) den lesenden Gast zur Einnahme dieses Essens ermuntert, dann muss dieser erworbene Esser in jeder Beziehung befriedigt werden. Wie der Text so formvollendet beschrieben ist, ebenso vollendet muss das kulinarische Kunstwerk des Koches sein. // Die Darstellung eines Menus (auf der Menükarte) verpflichtet unbedingt den Ersteller zur Menu-Ehrlichkeit. Gerade bei diesem Menu geht es um die Berufs-Ehre des Koches.» (Quelle: Livre de Recettes, DBS)

8. «Sylvester 1944: Menu: La Tassette de consomme double à la Moelle – Les Paillettes dorées // Les Paupiettes de Sole à l'essence de Homard – Les Pommes de Bergerettes // Le Tourndos sauté à la Rossini – Les Pommes Parisiennes – Les Cœurs de Celeris au Beurre Noisettes // La belle Poire Williams glacée – La Sauce Chocolade // Prix Fr. 15.– 2 Mc» Dazu wiederum mit Bezug auf die kriegsbedingte Nahrungsknappheit die Bemerkung: «Dieses Menu ist der Art konstruiert, dass ein ungewohnter Warenverschleiss ausgeschlossen ist.»

Auf der letzten Seite der von Josef Schmid verfassten Einträge stehen acht «Tages-Menus verschiedener Basler Restaurants (vom) Januar



Globus Chur, Zürich Versicherungen und Restaurant Steinbock am Bahnhofplatz – wie lange noch? (Foto Yanik Bürkli, BT 15.11.2013)



Das neue Hotel Steinbock bei seiner Eröffnung, gez. und kol. von M.Z., reprod. von Orell Füssli Zürich, 65 x 89 cm. (In Privatbesitz)

1945» mit einer Preisspanne von Fr. 1.30 bis 3.50. Sie geben uns einen authentischen Einblick in die Speisekultur und -kosten kurz vor Kriegsende.

Hotel Steinbock – herausragende Architektur für bessere Gesellschaft

Das Hotel Steinbock wurde 1899–1901 durch die Hotel Steinbock AG erbaut, welche am 4. und 19. Dezember 1899 die Grundstücke 1638 und 4649 erworben hatte, also die gesamte Liegenschaft zwischen Bahnhofplatz, Bahnhofstrasse und Steinbockstrasse ohne die Ecke ab Bahn-



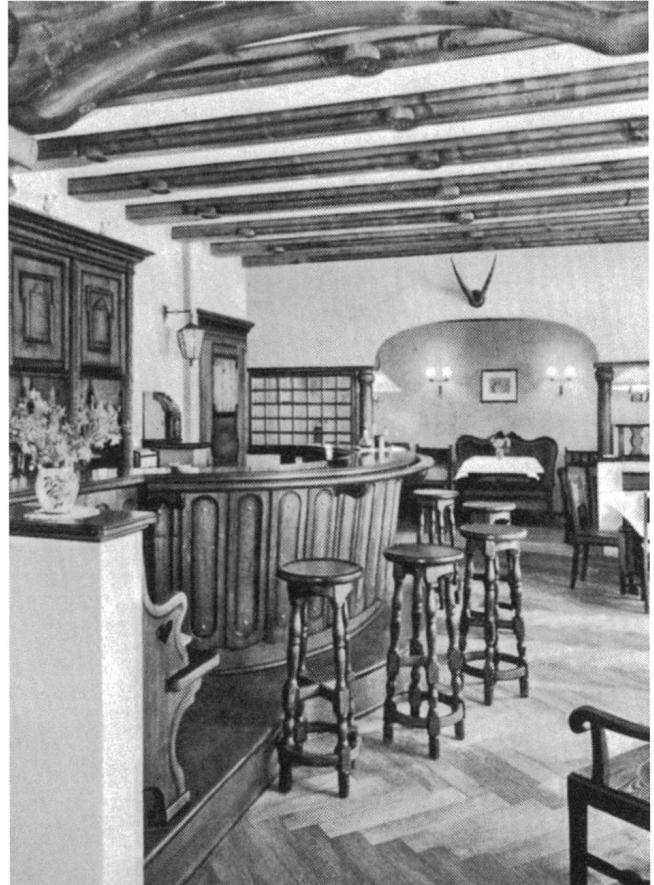
Grosser Saal im Hotel Steinbock Chur, von 4413 m³, also etwa 42 m Länge, 16 m Breite und 6,5 m Höhe. (Quellen: Trippel 1965, 34; DBS)



Hoteldirektorehepaar Lilly und Cuoni Meier-Wieland mit Tochter Ines in Davos, ca. 1941. (Quelle: DMM)



Josef Schmid (1926–1987), undatiertes Foto. (Quelle: DBS)



Steinbockstube und Bar im Hotel Steinbock. (Quelle: DBS)



**Gästezimmer im Hotel Steinbock, ca. 1950er Jahre.
(Quelle: KBG, DMM)**

hofstr. 8 (Tuch AG, später Schild, heute Esprit). Der ursprüngliche Standort des Hotels Steinbock lag dem Obertor gegenüber am heutigen Platz des Hotels Chur, also an der wichtigen Verzweigung der Oberen und Unteren Strasse. Nach dem Bau der RhB-Linie bis Davos und dem Ausbau von Chur-Engadin-Posten am Nachmittag und in der Nacht gingen die Frequenzen und die Dividenden-Ausschüttung stark zurück. Von einer Verlegung des Standorts an den Bahnhof Chur erwartete man höhere Frequenzen, da die Gäste nach ihrer Ankunft direkt ins Hotel wechseln konnten, um da zu speisen, zu übernachten und am nächsten Tag per Kutsche ins Engadin oder zum Kurhaus Passugg oder auf die Lenzerheide weiterzureisen.

Querschnitt durch die Tages-Menuverschiedenarten Basler Restaurants Januar 1945	
<u>Menu à la Fr. 130</u>	<u>Menu à la Fr. 250</u>
Suppe	Gemüse mit Einlage
Sauerkraut	Schweinbraten
Kartoffeln	Bohnen nach Bauern Art
Käfellele Clasnoch	Kartoffeln Rad. Clasnoch
<u>Menu à la Fr. 180</u>	<u>Menu à la Fr. 350</u>
Tagessuppe	Sellerie - Suppe
Geschnetzeltes Schweinfisch	Steiner - Rad. Braten
Ricelli mit Echsen	Spätzle Kartoffeln
Kartoffeln Rad. Selle König	Bohnen Bauern art Rad. Bauernsalat
<u>Menu à la Fr. 170</u>	<u>Menu à la Fr. 220</u>
Gelackter Fleischkäse	Tomaten - Suppe
Sauerkraut	Bratkartoffel
Pfeffer - Kartoffeln	Reihen Kartoffeln
Rad. Rennstielles	Gedämpfte Ricelli Rad. Feldberg
<u>Menu à la Fr. 220</u>	<u>Menu à la Fr. 3</u>
Tagess. Suppe	Suppe
Schinkel	Käfelle - Soße
Kartoffeln	Kartoffelstock
Ricelli - Salat	Büchelle zu Käfelle
Rad. 3200m	

Tagesmenues von Basler Restaurants in den letzten Monaten des Zweiten Weltkriegs, Schulheft des Lehrlings Schmid.
(Quelle: DBS)

(Churer Stadtgeschichte, Bd. II, 309) So eröffnete die «AG Neues Hotel Steinbock» im Jahr 1901 am neuen Standort am Bahnhofplatz ihr Hotel mit 81 Zimmern (nach amt. Schätzung von 1954, Held 1972).

Die vorteilhafte Lage und der Bau eines grossen Tanz- und Theatersaales mit Bühne liessen das Hotel Steinbock zu einem gesellschaftlichen Mittelpunkt für Einheimische und Gäste werden und erfüllte die Erwartungen an eine gute Auslastung, soweit sie nicht durch die konjunkturellen Krisen und die beiden Weltkriege enttäuscht wurden. Ausgeführt hatte den sechsstöckigen Hotelbau der Architekt (Emanuel) von Tscharner mit Baukosten von 668 000 Franken. «Mit dem Kriegsausbruch im Jahr 1914 waren die Hotelfrequenzen plötzlich wie abgeschnitten, und das Unternehmen wies Jahr für Jahr Verlustsaldo aus... Erst in den Jahren 1927/28 setzte im Hotelbetrieb eine langsam aufsteigende Entwicklung ein,

während die Küche einen Rückschlag erlitt, da die Hauptzüge Speisewagen führten.» (Held 1972, ohne Hervorh.)

1938 übernahm Hotelier Cuoni (Conrad) Meier-Wieland die Direktion des Hotels Steinbock. Geboren am 4. März 1902, aufgewachsen in Davos in einer Hotelierfamilie, ausgebildet in den Handelsfächern und Sprachen, übernahm er mit seiner Frau Lilly (1905–1984) den elterlichen Betrieb, das Sanatorium und spätere Hotel Altein in Arosa und führte in den Sommermonaten auch das Hotel Val Sinestra im Unterengadin. Der Ehe entsprangen der Sohn Conrad, später Hotelier in Bad Ragaz, und die Töchter Lilly (verh. Scheidegger) und Ines (verh. Mettler). In der AG Hotel Steinbock hatte im Jahr 1937/38 Dr. Hans Niggli-Baumgartner das Amt des Verwaltungsratspräsidenten übernommen. In den letzten Jahren vor dem Abbruch war das Duo Niggli und Meier Hauptaktionär der AG Hotel Steinbock.

Cuoni Meier wird als starke Persönlichkeit beschrieben, korrekt, aufrichtig, humorvoll und fröhlich, eben eine Respektsperson. In den Betrieb aufgenommen wurde 1948 der junge Josef Schmid, zunächst Aide de cuisine, ab 1950 als Chef-Saucier und ab 1958 bis zur Schliessung des Hotels als Chef de cuisine. Das Duo harmonierte sehr gut. In der Familie Meier war Sepp wie ein Sohn der Hoteliersfamilie aufgenommen.

«Der Bau wurde in der damals üblichen kräftigen Ausführung erstellt. Alle Aussenmauern in Bruchstein. Mauerstärken (...) waren (im) I. Stock 70 cm, (im) II. Stock 65 cm (...) // Die Dachform des Hotels und des (ostseitigen) Miethauses war ein Mansarddach mit Schieferbedeckung im untern Teil und Blechdach im obern Teil. Beim Saalbau Holzzementflachdach mit Kiesschüttung. Im Kellergeschoss ebenerdig mit dem Bahnhofplatz ein 1927/28 eingebautes, sehr schönes und sehr gut ausgebautes Restaurant (...), Wände und Ecken Nussbaumtafel, Buffet dito, Wandschrank mit Glastüren, Buffet, Nischen mit Polsterbänken. Grosser, sehr gut eingerichtete Küche mit den nötigen Nebenräumen. Toilettenanlagen. (...) Hausflur mit eingebautem Concierge Raum. Breites Treppenhaus mit Granitritten. // Das Erdgeschoss, ebenerdig mit dem Garten. Geräumiges, reich ausgebautes Vestibul. Ein grosser Speisesaal (für weit über 200 Gäste). Bureaux und Gesellschaftsräume. Personenlift. Eine 1943 eingebaute



Sepp Schmid als Koch im Hotel Steinbock Chur. (Quelle: DBS)

sehr heimelige Bar (als Teil der Steinbockstube). W. C. Anlagen. // I., II. und III. Obergeschoss mit vielen Fremdenzimmern, Parkettböden, fliessend Wasser. Eine Anzahl Badezimmer. Zentralheizung mit Oelfeuerung.» (Trippel 1965, 21/22). Frau Ines Mettler-Meier präzisiert diese Beschreibung, indem sie von drei Sälen und ihrer unterschiedlichen Nutzung spricht: Der grosse Saal mit Spiegeln und Kronleuchtern für Bälle, Tanz und andere gesellschaftliche Anlässe, der kleine Saal zum Speisen – «Frühstückssaal», auch «Vorsaal» genannt – und das Dancing auf der Höhe der Bahnhofstrasse 6, unter diesem die Lingerie.

Kein Einlass ohne Krawatte

Mit seinem modernen, vielseitigen und reichen Angebot war das Hotel Seinbock über Jahrzehnte für Einheimische und Gäste erste Adresse. Hier fanden die Jahresessen des ACS und des Rotary-Clubs statt, die Theatergesellschaft bot ihre Spiele, Ländlermusikanten traten auf, hier erklang Jazz-Musik von Übersee, beispielsweise die Jazz-Band Glenn Miller, es wurden allgemeine Tanz-

The image shows a page from a French menu. At the top, the title "Buffet froide" is written in a stylized font. Below the title is a horizontal line. The central part of the page features a black and white illustration of a dish, possibly a salad or a cold platter, surrounded by decorative leaves. To the left of the illustration, there is some very small, faint text that appears to be a copyright notice. Below the illustration, there is a list of items, each preceded by a short descriptive phrase in French. The items listed are:

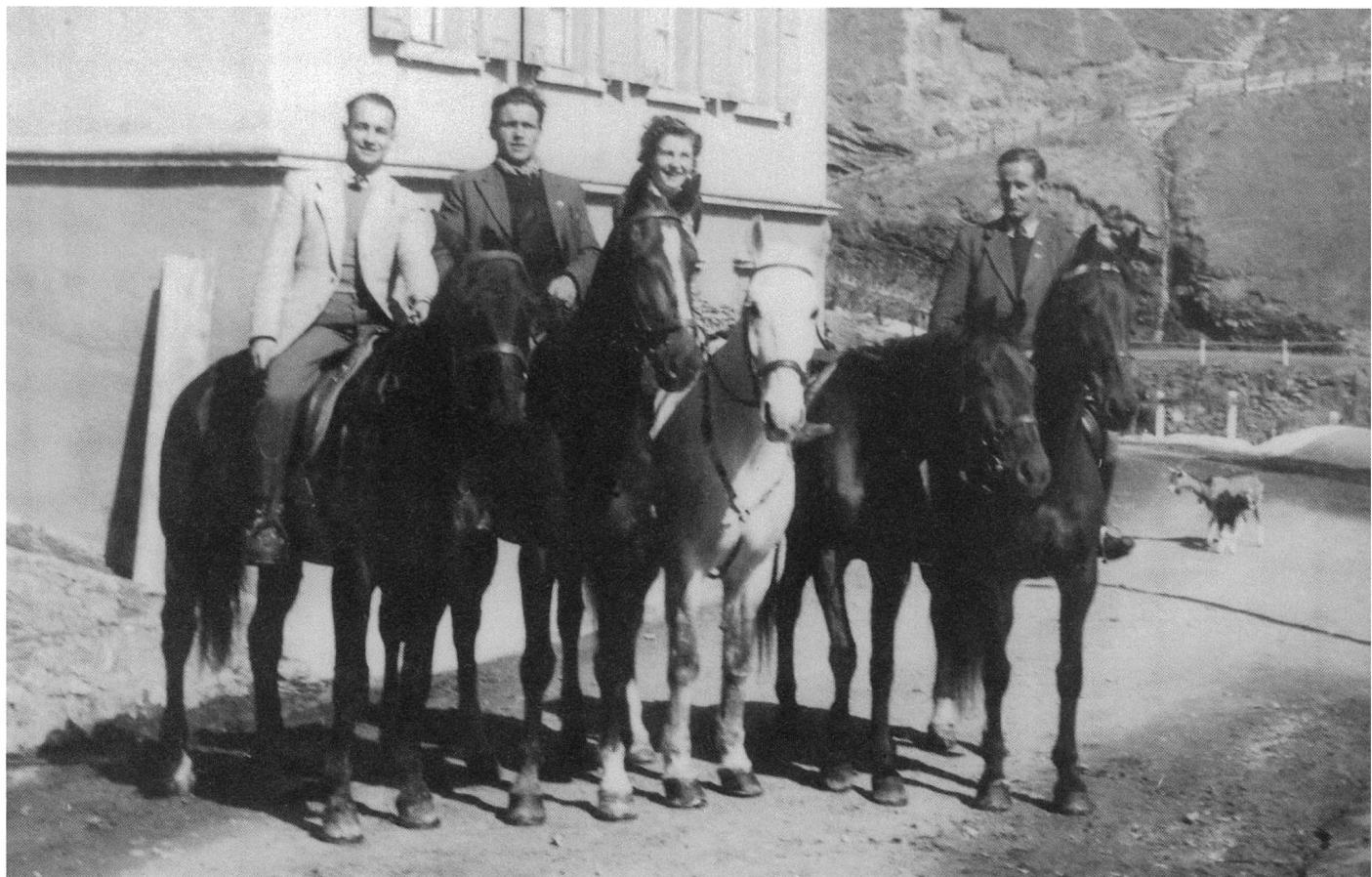
- Le jambon du pays à la gelée au madère
- La Banque de bœuf à l'huile
- Le Roast-beef à la anglaise
- Le Saucisson de Lyon
- et
- Le Salami Italien
- Les Oeufs à la kurne en belle-vue
- Les Petits maison
- Le Thon et les Sardines
- Mousseline
- Les Asperges Casino
- Les Salades Marocaines

At the bottom of the list, there is another horizontal line.

Buffet froid und Rezept des kalten Buffets. Schulheft des Lehrlings Schmid. (Quelle: DBS)

Sparsame	Material	Preis	Kosten der Ware	Total
Se Jambon chapey	4,5kg Schinken	13,-	58,50	
La langue de veau	1kg Lunge	9,-	9,-	
Le Roastbeef	3kg Roastbeef	8,-	24,60	
Le Saumon de lapon	500g Lachs	8,-	50,-	6,25
Le Salami italien	800g Salami	1,-	50,-	50,-
les Oignons à la mirepoix	2kg Zwiebeln 1kg Karotten 1kg Petersilie 1kg Lauch 1kg Zwiebeln 10g Süssdellen Tüpfel	1,- 1,- 1,- 1,- 1,- 1,-	28,- 28,- 1,- 3,- 3,- 1,-	78,- 28,- 6,- 3,- 3,- 1,-
Le Poivre maison	Alte Zwiebel 220g Salami 250g Schinkensalami 1kg Schweinebauch 1kg Schweinebauch 1kg Schweinebauch, 200g Aprikose fette Feta, Mandeln	1,- 1,- 1,- 1,- 1,- 1,-	53,- 55,- 5,- 6,- 4,- 1,-	153,- 10,- 5,- 6,- 5,- 1,-
Thon	½ Brust Thon = 1,5kg	1,-	1,-	16,50
Banatina	1kg dicke Banatina 39 Pf.	-	25,-	13,50
	frischkäse	-	-	3,-
Les Coquilles	9 Eier	-	35,-	1,00
	Schinken jungs x 100g	-	6,-	7,10
Les Salades	3kg Käseblattsalat 1kg Olivenöl 3kg Rucola 1kg Tomaten	1,- 1,- 1,- 1,-	3,- 4,- 4,- 2,-	12,30
	200g Cornichons	-	-	-
	200g Caperons	-	-	-
	50g Petersilie	5,-	50,-	50,-
	1kg Butter	2,-	2,-	2,-
	340g Feta	1,-	3,-	3,-
	5kg x 100g gr. Käse = 510kg	-	64,-	2,96
	500g Petersilie	2,-	2,-	20,-
	Guacamole nach Wahl	-	-	6,-
	10kg Butter und 10kg Käse	-	-	127,-
		-	-	127,-
		-	-	7,75
Kostensicherung pro Teilnehmer inkl. der Verpflegung 81332,54				

Preiskalkulation zum Buffet froid. (Quelle: DBS)



Sepp Schmid als Reiter (erster von links). (Quelle: DBS)

anlässe organisiert, etwa von der Tanzlehrerin Anny Casti – «Totenköpfli» genannt – und der Gymnastiklehrerin Marta Disam, auch die Eishockeyaner des berühmten Ni- und R-Sturms stiegen ab, um nach ihren Erfolgen zu feiern. Natürlich anerbte sich das Hotel Steinbock auch für Hochzeitsanlässe, Taufen und Leichenmahl.

In den ersten Jahrzehnten war für Männer kein Einlass ohne Krawatte. Dies erfuhr auch Bundesrat Hermann Oprecht (1882–1937), als er mit Rucksack und Schuhen mit Kappennägeln das vornehme Hotel betreten wollte. Er wurde abgewiesen, man empfahl ihm das Hotel Stern. Die dortige Hotelière Taverna meldete sich dann bei Direktor Meier und klärte ihn über die Identität des Abgewiesenen und den Fauxpas auf.

Von ungenannter Seite wird berichtet, dass in den 1950er Jahren ein Automobilist sein luxuriöses Fahrzeug bedenklich schnell und auf schlingerndem Kurs durch das Welschdörfli und die

Kasernenstrasse lenkte. Vergeblich versuchte die Polizei das Automobil mit deutschen Kennzeichen aufzuhalten und zu verfolgen. Später am Abend fand sich das Fahrzeug vor dem Hotel Steinbock parkiert und sein Lenker – mit seiner Familie beim Abendessen – sollte die Busse für sein unkorrektes Fahren bezahlen. Der Herr Baron verweigerte dies entschieden, liess sich vor allen Gästen in einen lautstarken Disput mit den Polizisten ein und fand sich erst zu einer Barzahlung bereit, als diese ihm drohten, ihn auf den Polizeiposten zu führen. Die anwesenden Gäste freuten sich über das konsequente Verhalten der Polizei einem herrischen, arroganten Gast gegenüber.

Zu den illustren Gästen zählten viele angesehene Persönlichkeiten: «Offiziere wie General Guisan, Bundesräte wie Nobs, Herrscher wie der Schah von Persien, Wissenschaftler wie Piccard, Dichter wie Caviezel und Knittel, Schauspieler wie Fröbe und Rühmann. Aber auch Dauergäste gab es da, vor allem Juden, die den Nazis entflohen

waren. (...) Auch waren vorübergehend die Angehörigen jener Kinder im Hotel «Steinbock», die an Ostern 1940 durch den Bergsturz in Fidaz den Tod gefunden hatten.» (Neurauter/Berger o. J.)

Chefkoch im Hotel Steinbock – von Rezepten und Rezepturen

Wir haben es bereits vernommen: Josef Schmid machte im Hotel Steinbock Karriere als Chefkoch. Dank seiner guten Ausbildung, seinem fachlichen Können, seinem grossen Einsatz und seinen Qualitäten im Umgang mit Menschen erlangte er im Betrieb des Hotels Steinbock eine anerkannte Position. Er stand einer Küchenbrigade von sechs bis acht Personen (Köchen) vor. Zusätzlich unterstellt war ihm das Servicepersonal. Mit dem Direktor Cuoni Meier fand er ein sehr gutes Einvernehmen wie auch zu dessen Familie.

Josef Schmid hat uns sein persönliches Rezeptbuch hinterlassen, das «*Livre de recettes*». Es in einer Faksimile-Ausgabe nachzudrucken, würde jede Art von Hunger stillen: die Neugier der Spätgeborenen, den Gaumen künftiger Generationen, bibliophile Liebhabereien, kalkulierende Verleger. Das voluminöse, sauber gehaltene Kochbuch ist gebunden und umfasst 320 vorgedruckte Seiten, ein Blindband, «offert par la Fabrique des Produits Alimentaires Maggi Kempttal». Unter zwanzig Rubriken finden sich die sorgfältig notierten handschriftlichen Eintragungen von Chefkoch Schmid: 30 Rezepte für Fonds de cuisine/Küchenfonds, 54 Saucen sowie 12 Buttermischungen, 88 Potages/Suppenarten, 42 kalte Vorspeisen, 33 warme Vorspeisen, 30 Rezepte für Œufs/Eierspeisen, 8 Arten der Fischzubereitung und zahlreiche Fischrezepte, 6 Rezepte zu Krustentieren, 55 Entrées/Zwischengerichte, 64 Grosses pièces/Hauptgerichte, 32 Rôts/Broaten-Rezepte, 21 Salades/Salate, 73 Zubereitungen von Légumes/Gemüse, 8 Arten der Zubereitung von Pommes de terre/Kartoffeln und zahlreiche zugehörige Rezepte, 13 Rezepte für Riz/Reis, 25 Rezepte für Pâtes/Teigwaren, 45 warme und kalte Entremets/Süssspeisen, einschliesslich Konfekt, 40 Rezepte für Glacen, Eisbecher, Eistorten etc.

Eine Überraschung erwartet uns auf den hinteren Seiten: die «Cuisine de régime/Diätküche». Hier finden sich Rezepte für die Ernährung und Heilung von Kranken: Magenschondiät und Diät bei Magenkrebs, Schondiät bei akutem und bei chronischem Magenkatarrh, Darmschondiät, Leberschondiät, Diät bei Herzkrankheit, Nierenschondiät, Diät bei Diabetes und solche bei Gicht und rheumatischen Erkrankungen. Das Buch schliesst mit drei Standardmenüs und deren Preisberechnungen im Total und pro Person: Ein Menü mit Filet de Féra belle-meunière zu Fr. 19.–, ein zweites mit Châteaubriand grillée zum Preis von Fr. 18.40 je Gast und ein drittes, günstigeres mit Rognonade de veau glacée zum Preis von Fr. 7.20.

Lediglich auf vier Seiten finden wir Widmungen von Gästen: Oscar Berger, Verwaltungsrat des Astoria Hotels in Luzern, Kunstmaler Alois Carigiet, Schauspieler Zarli Carigiet, Humorist und Karikaturist Vicco von Bülow, mit Künstlernamen Loriot. Josef Schmid, so dürfen wir vermuten, war im Hotel selber nicht der grosse Gesellschafter, schon gar nicht der Prominentenjäger, umso mehr freut die persönliche Erinnerung der vier Steinbock-Gäste.

Abbruch des Hotels Steinbock – Bruch in der Berufskarriere

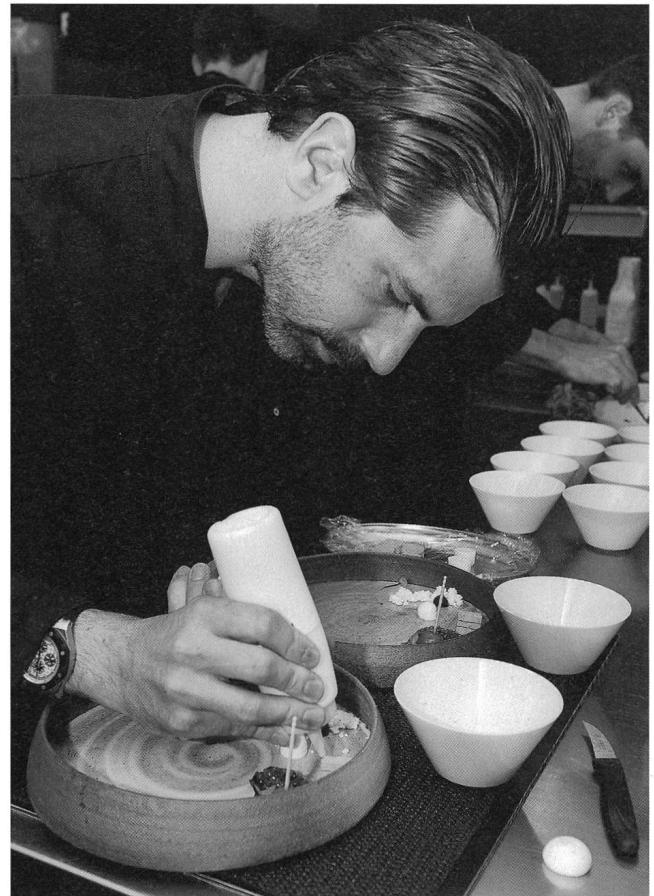
Trotz sorgfältiger Kalkulation, bester Führung und baulichen Anpassungen (neue Bäder, Einbau einer Bar etc.) gelang es nicht, die Rentabilität dieses Erstklass-Hotels dauerhaft zu sichern. Die grosse Zahl von Aktionären reduzierte sich nach und nach; bis ins Jahr 1962 zeichneten als Hauptaktionäre noch Dr. Niggli, Brigadier und Brauerbesitzer, und Direktor Cuoni Meier-Wieland (gest. am 5.12.1983).

«Bereits im Jahr 1956 hat die Steinbock AG den Saalbau, der samt Land 1518 Quadratmeter umfasste, zum Preis von 400 000 Franken an die «Winterthur»-Versicherungsgesellschaft verkauft, die das Gebäude abriß und einen Geschäftsneubau (Parzelle 1638, Bahnhofplatz 10) errichtete. Dieser gute Verkauf ermöglichte der Steinbock

AG, die Hypotheken zu reduzieren und die Betriebsmittel zu stärken. Da aber der im Jahre 1900 erstellte Hotelbau trotz den prächtigen Gesellschaftsräumen, den schönen Fremdenzimmern und den vielen Verbesserungen den heutigen Anforderungen an ein Hotel ersten Ranges nicht mehr zu genügen vermochte, drängte sich im Jahre 1962 eine Totalrenovation auf, die derart hohe Kostenaufwendungen erahnen liess, dass ein Abbruch und ein Neubau ernsthaft ins Auge gefasst wurde. Nachdem sich das Kaufhaus zum Globus für den Kauf der ganzen Liegenschaft interessierte, ergab sich eine Gemeinschaftslösung, die allerdings die Aufgabe des Hotelbetriebes erforderte...» (Held 1972, ohne Hervorh.)

Noch im Jahr 1962 wurde eine Liquidation des Mobiliars durchgeführt; Teile des wertvollen Täfers wurden in den Saal des Restaurants Rheinfels (Chur) und die Hotelbar im Hotel Tamara (Losone) eingebaut. Dann folgte der Abbruch und Neubau mit der Einrichtung eines Restaurants Steinbock in Teilen des Keller- und Parterregeschosses sowie des ersten Stockwerkes und der Wechsel des Warenhauses Globus vom Kornplatz an den Bahnhofplatz. Am 11. Februar 1974 erwarb die Zürich Versicherungs-Gesellschaft AG die Parzelle 4649 – Bahnhofplatz 8 und Bahnhofstr. 2, 4 und 6. Seit dem 19. Dezember gehören beide ehemaligen Hotel-Steinbock-Parzellen der AXA Leben AG. – Aus heutiger Sicht, die den städtebaulichen und denkmalpflegerischen Aspekten stärkeres Gewicht gibt, ist der Abbruch des Hotels Steinbock sehr bedauerlich. Und nun stellen sich dieselben Fragen bereits für den Nachfolgebau, denn der Eigentümer, der Axa-Konzern (Wincasa Chur), hat die Absicht das Gebäude umzubauen oder durch einen Neubau zu ersetzen; den langjährigen Mietern, unter ihnen Globus Chur, Zürich Versicherungen und Salabim wurde auf September 2015 gekündigt. (Hasse 2013)

Im Abschiedszeugnis schreibt der Hoteldirektor C(uoni) Meier: «Während diesen 12 Jahren (vom 1. Dezember 1950 bis 8. November 1962) hat Herr Schmid uns die allerbesten Dienste geleistet, sodass wir ihm heute dafür nur unseren herzlichen Dank aussprechen können. Er verlässt un-



Andreas Caminada, Koch auf Schloss Schauenstein, Fürstenau.
(Foto Olivia Item; Quelle: BT 23.11.2013, Archiv Südostschweiz)

ser Haus wegen Einstellung unseres Hotelbetriebes, und unsere guten Wünsche für seine Zukunft begleiten ihn. – Selbstverständlich können wir ihn als tüchtigen und gewissenhaften Mitarbeiter nur empfehlen.»

Einstellung des Betriebs, Kündigung und Entlassung aus einer renommierten Stellung müssen für den 36-jährigen «Chef-Saucier» und «Chef de cuisine» ein Schock gewesen sein. Er hat den Beruf eines Kochs endgültig verlassen. Am 19. November 1962 trat er in den Dienst der Kantonalen Strafanstalt Sennhof in Chur ein; zunächst als «Hilfsaufseher», dann im «festen Dienstverhältnis», dann als Stellvertreter des damaligen Oberaufsehers, dessen Stelle er während einer Vakanz

Andreas Caminada: «Herzblut, Elan und Verantwortung eines Küchenchefs»

In Erinnerung an ihren Bruder wandte sich Marie Bachmann-Schmid an Andreas Caminada, den preisgekrönten Chef und Koch auf Schloss Schauenstein in Fürstenau, und erkundigte sich, wie er denn die Aufgabe eines Küchenchefs von Grandhotels sehe. Hier seine Antwort vom 21. Februar 2013:

«Küchenchef im Schloss Schauenstein ist eine Position, welche mit viel Herzblut, Elan und Verantwortung verbunden ist. Es hat sehr viel Kraft und Energie gekostet, das Schloss Schauenstein zu dem zu machen, was es heute ist. Es ist unser Bestreben, unseren Gästen jeden Tag das Gesamterlebnis Schauenstein zu bieten. Meine Arbeit ist zudem mit starkem Willen und viel Disziplin verbunden. Wir haben in letzter Zeit viele neue Projekte verwirklicht und haben momentan 30 Mitarbeiter im Schloss. Man muss immer sein Bestes geben, kreativ sein und neue Dinge ausprobieren. Ich bin heute sehr stolz auf mein Team und die Auszeichnungen, welche wir erhalten haben.»

selbständig führte. In seiner Tätigkeit als Aufseher zustatten kam Josef Schmid seine Führungserfahrung in Küche und Service der Hotellerie und des Militärs – in seiner umgänglichen Art fand er auch einen guten Draht zu den Häftlingen. Im Sennhof lernte Josef Schmid Frl. Anna Caflisch kennen. Seit Februar 1966 arbeitete sie ebenfalls als Aufseherin in der Kantonalen Strafanstalt, die sie «zwecks weiterer Ausbildung» am 1. April 1969 verliess. Josef Schmids Kündigung folgte am 30. September. Nach einer mehrmonatigen Anstellung bei Coop Chur im Jahr 1970 wechselte Josef Schmid ein letztes Mal die Stelle – vom 1. November 1970 bis zum 30. November 1978 arbeitete er als Metzger in Gurtner's Fleischwarenbetrieb in Flims.

Quellen

- Allgemeine Gewerbeschule Basel: Internet: http://www.agbs.ch/ueber_uns/abteilungen/ced/portrait (am 30.7.2013 abgefragt)
- Bildarchiv Fundazion Capauliana, www.capauliana.ch, Katalog, Stichwort «Hotel Steinbock, Chur»
- Bündner Hotellerie um 1900 in Bildern. (Text: Ingrid R. Metzger und Hans-Ulrich Baumgartner). Chur: Rätisches Museum, 1992.
- Churer Stadtgeschichte. Band. II: Von der Mitte des 17. Jahrhunderts bis zur Gegenwart. Chur: Stadt Chur, Bündner Monatsblatt 1993.
- Dokumente und Fotos von Frau Marie Bachmann-Schmid, Winterthur (zitiert als DBS)
- Grundbuchamt der Stadt Chur, Eigentümeranfrage von Frau Marie Bachmann-Schmid vom 15.6.2012
 - Lehrabschluss, Diplome und Arbeitszeugnisse von Josef Schmid und Fr. Anna Caflisch
 - Livre de Recettes, Josef Schmid
 - Menusammlung, erstellt im berufskundlichen Unterricht 1944–45, Allg. Gewerbeschule Basel, geführt von Josef Schmid
 - Fotos von Josef Schmid, Hotel Steinbock, Haus Willi im Sand
- Dokumente und Fotos von Frau Ines Mettler-Meier, Chur (zitiert DMM)
- Gespräche mit Frau Marie Bachmann-Schmid, geb. am 31.1.1924, gest. am 31.3.2013, Winterthur
- Gespräch mit Tochter Eva-Maria Bachmann Leutenegger, Rudolfingen
- Gespräch mit Frau Ines Mettler-Meier, Chur
- Hasse, Kerstin: Globus Chur: Kündigung auf September 2015, in: BT 15.11.2013, S. 1.
- H(eld), G(eorg): Der Werdegang des Hotels «Steinbock». Aus der Bau-, Wirtschafts- und Entwicklungsgeschichte eines bedeutenden Unternehmens der Churer Hotellerie, in: NBZ 14.3.1972, 5.
- Kantonsbibliothek Graubünden (KBG)
- Hotel Steinbock Chur (Dokumentensammlung, 1905–), Sign. KBG Dos 415
- Neurauter, Arthur; Berger, Hans: Erinnerungen an «Alt Chur». Chur o. J., sign. 1992.
- Staatsarchiv Basel Stadt (StABS)
- Sammlung biographischer Zeitungsausschnitte: Vogt Emil, Basler Nachrichten 18.12.1964.
- Trippel, Andr(eas): AG Hotel Steinbock in Chur 1900–1962. Chur: Typoskript 1965.
- Zivilstandsamt Imboden, Domat/Ems
- Lebensdaten von Josef Schmid
- Zum Gedenken an Cuoni Meier-Wieland 1904–1983 Hotelier, verf. von Werner Filli, in: Davoser Zeitung 17.3.1984, 4.
- Zum Gedenken an Lilly Meier-Wieland, Chur, in: NBZ 17.5.1984, 41.